

FLAN PÂTISSIER À LA GOUSSE DE VANILLE

Pour 1 moule(s) à manqué de 24 cm de diam.



Recette réalisée par Stéphane Glacier – MOF Pâtissier 2000

1. PÂTE FEUILLETÉE

1 kg de farine « tradition »
25 g de sel
380 g d'eau
300 g de beurre
500 g de beurre de tourage

Ramollir le beurre. Au batteur muni du crochet, sabler le beurre, le sel et la farine. Ajouter l'eau et mélanger (ne pas pétrir).

Mettre en boule et couvrir d'un film étirable. Laisser reposer au frais au minimum 6 heures. Donner 5 tours simples en laissant un temps de repos d'au moins 4 heures entre 2 tours. Abaisser.

2. APPAREIL À FLAN

750 g de lait entier
250 g de crème liquide à 35% de M.G.
1 Gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé
250 g de sucre

60 g de jaunes d'oeufs
150 g d'oeufs
80 g de Crème Pâtissière Super ancel

Faire chauffer le lait, la crème et la gousse de vanille fendue et grattée. Blanchir les jaunes d'oeufs et les oeufs entiers avec le sucre puis ajouter la poudre à crème. A ébullition du lait et de la crème, en verser une partie sur les oeufs sucrés et remettre le tout en casserole. Porter à ébullition 3 à 4 minutes tout en remuant

3. **MONTAGE**

Foncer le moule à manqué avec la rognure de feuilletage, abaissée à 2,5 mm d'épaisseur et piquée à l'aide d'un pique vite. Faire reposer au réfrigérateur au minimum 2 heures. Couler dans le moule à manqué l'appareil à flan encore chaud. Laisser reposer au frais au minimum 4 heures.

4. **CUISSON**

Cuire au four à sole pendant 1h15 à 180°C ou 1 heure à 160°C au four ventilé. Refroidir

5. **FINITION**

Une fois le flan bien froid, napper le dessus avec du nappage concentré bien fluide. Découper le flan en 8 parts. Saupoudrer le pourtour de sucre neige décor. Servir à la part.