Flan Pâtissier Cookie Noisette
Pour 3 flans en bande de 56 X 11 cm

1. ***PÂTE À COOKIE***

   1500 g **de Cookies ancel**
   360 g de beurre pommade
   300 g d'œufs
   300 g de pépites de chocolat

   Mélanger la préparation, le beurre et les œufs jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Incorporer les pépites puis laisser reposer la pâte environ 2 heures au réfrigérateur avant de l'étaler sur 5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis surgeler. Couper des bandes de pâte aux dimensions de la hauteur des cadres. Placer la pâte sur les parois des cadres légèrement graissés à **l'agent de démoulage Ouragan ancel**. Couper la pâte aux dimensions adaptées pour faire le fond. Avec la pâte à cookie, il n'est pas possible de foncer les cadres en une fois.

2. ***APPAREIL POUR LE FLAN NOISETTE***

   4000 g de lait entier
   500 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé**
   720 g de sucre
   240 g de jaunes d'œufs

400 g d’œufs
260 g de **Crème pâtissière à chaud ancel** de votre choix

Porter à ébullition le lait, la crème, la pâte de noisette et la moitié du sucre. Blanchir les œufs et les jaunes avec le restant du sucre puis incorporer la préparation pour crème pâtissière. A ébullition, verser lentement les deux tiers du lait dans le mélange précédent sans cesser de remuer. Remettre le tout dans la casserole puis reporter à ébullition en maintenant la cuisson pendant 1 minute.

3. ***MONTAGE ET FINITION***

Répartir l’appareil dans les cadres foncés en versant doucement puis laisser refroidir complètement avant de cuire à 170°C pendant environ 30 min. Après refroidissement, napper la surface des flans au pinceau avec du **nappage miroir à froid neutre ancel** légèrement dilué avec de l’eau puis parsemer de noisettes caramélisées.