Flan Pâtissier Vanille Bourbon façon Linzer
Pour 2 flans de 24 X 3,5 cm

1. ***PÂTE LINZER***

500 g de beurre en pommade
500 g de sucre glace 1000
200 g d'œufs
300 g de noisettes en poudre
900 g de farine
30 g de cannelle moulue
15 g de **Baking Powder ancel**
30 g d'**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les œufs et l'extrait de vanille. Ajouter le restant des ingrédients puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Etaler la pâte sur 3,5 mm d'épaisseur puis foncer les cercles de 24 x 3,5 cm, légèrement graissés à **l'agent de démoulage Ouragan ancel**. Placer au réfrigérateur.

2. ***FOURRAGE LINZER***

300 g de **Fourrage Framboise Linzer**

Répartir le fourrage dans les fonds de pâte puis l'étaler uniformément avant de les replacer au réfrigérateur.

3. ***APPAREIL POUR LE FLAN***

1800 g de lait entier
200 g de crème à 35% MG
30 g d'**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
340 g de sucre
120 g de jaunes d'œufs
200 g d'œufs
140 g de **Crème pâtissière à chaud ancel** de votre choix
Nappage miroir à froid ancel

Porter à ébullition le lait, la crème, l'extrait de vanille 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.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Répartir l'appareil dans les fonds de pâte Linzer en le versant doucement puis laisser refroidir complètement, avant de poser des bandelettes croisées de pâte. Cuire à 170°C pendant environ 30 min. A la sortie du four, déposer du fourrage à la poche entre les croisillons puis repasser au four, pendant environ 5 minutes. Après refroidissement, napper la surface du flan au pinceau avec du **Nappage Miroir à froid ancel** légèrement dilué avec de l'eau.