Flan Pâtissier à la Vanille-Myrtille
Pour 1 flan(s)



1. ***PÂTE BRISÉE***

   200 g de farine
   100 g de beurre
   5 g de sel
   50 g d'eau environ

   Au batteur, à l'aide de la feuille, sabler la farine, le sel et le beurre puis ajouter l'eau pour former une pâte homogène. Filmer la pâte et la laisser reposer au moins 2 heures au réfrigérateur.

2. ***FOURRAGE MYRTILLE***

   200 g de Fourrage Myrtille ancel

3. ***CRÈME PÂTISSIÈRE***

   100 g de Préparation pour Crème Pâtissière Spéciale Congélation ancel
   1 litre de lait entier

200 g de sucre
100 g d’œufs
1 Gousse de Vanille Noire Bourbon Sébalcé

Délayer la préparation avec 1/4 L de lait froid. Incorporer les œufs. Travailler au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Faire bouillir le reste du lait avec le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée. Retirer du feu et tout en remuant, y verser le mélange. Porter à ébullition sans cesser de remuer puis retirer du feu.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Foncer un ou des moule(s) ou cercle(s) de 24 cm de diamètre avec la pâte brisée étalée sur environ 3 mm d’épaisseur puis piquer le fond. Etaler la compotée de myrtille dans le fond de la tarte.
Verser la crème pâtissière délicatement dans le moule pour éviter que la compotée ne se mélange.
Laisser refroidir au moins 20 min. Cuire environ 30 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après refroidissement, surgeler les flans filmés. Décongeler les flans à +4°C.
Les flans peuvent également être congelés avant la cuisson au four.