

ÉCOLE BELLOUET CONSEIL

FLAN PÂTISSIER À LA VANILLE

Pour 3 flans

Ingrédients

PÂTE À FONCER
400 g farine
300 g beurre
75 g lait entier
15 g jaunes d'œufs
20 g sucre semoule
10 g sel

APPAREIL À FLAN VANILLE
2 kg lait entier
340 g jaunes d'œufs
400 g sucre semoule
140 g poudre à crème
60 g d'extrait de vanille Bourbon Madagascar avec graines
100 g beurre

Préparation

PÂTE À FONCER
Au batteur à l'aide de la feuille, sabler la farine et le beurre, ajouter le mélange lait, jaunes d'œufs, sucre semoule et sel. Pétrir sans corser et laisser reposer au réfrigérateur pour environ 2 heures. Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur et foncer 3 cercles inox de 18 cm de diamètre sur 4.5 cm de haut. Laisser reposer au réfrigérateur.

APPAREIL À FLAN VANILLE
Dans un bassin inox, mélanger ensemble les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la poudre à crème et l'extrait de vanille avec graines, détendre avec le lait bouillant, puis cuire le tout sur le feu à l'ébullition pendant 2 min. Hors du feu ajouter le beurre.

MONTAGE ET FINITIONS
Précuire les fonds de pâte à foncer avec des noyaux de cuisson à l'intérieur dans un four ventilé à 165°C pendant 20 min. Oter les noyaux, garnir à hauteur avec l'appareil à flan chaud. Cuire au four ventilé à 165°C pendant environ 20 à 25 min jusqu'à l'apparition de taches brunes sur la crème.

Les produits associés à cette recette



EXTRAIT DE
VANILLE BOURBON
MADAGASCAR
AVEC GRAINES

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com