



PROVA  
*Gourmet*

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. Ôter 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

