

Flan pâtissier caramel  
Pour 12 flans de 24 cm Ø x 5 cm



## 1. PÂTE SUCRÉE

250 g de beurre  
250 g de sucre glace  
150 g d'oeufs  
30 g de **Pâte Aromatique de Caramel Sébalcé**  
550 g de farine  
3 g de **Baking Powder ancel**

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients 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 cm, légèrement graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**. Placer au réfrigérateur.

## 2. APPAREIL À FLAN CARAMEL

2800 g de lait entier  
200 g de crème liquide à 35% de MG  
430 g de sucre  
195 g de **Crème Pâtissière à Chaud ancel**

100 g de **Pâte Aromatique de Caramel Sébalcé**

200 g d'œufs

150 g de jaunes d'œufs

Porter à ébullition le lait, la pâte de caramel 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 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. Répartir l'appareil dans les cercles foncés puis laisser refroidir complètement avant de cuire à 170°C pendant environ 30 min. Après refroidissement, étaler une mince couche de **nappage miroir à froid neutre ancel.**