

Flan Pâtissier au Chocolat
Pour !1 "moule" à manqué de 24 cm de diam.



1. **PÂTE FEUILLETÉE**

1 kg de farine « tradition »
25 g de sel
380 g d'eau
300 g de beurre
500 g de beurre de tourage

Ramollir le beurre. Au batteur muni du crochet, sabler le beurre, le sel et la farine. Ajouter l'eau et mélanger (ne pas pétrir). Mettre en boule et couvrir d'un film étirable. Laisser reposer au frais au minimum 6 heures. Donner 5 tours simples en laissant un temps de repos d'au moins 4 heures entre 2 tours. Abaisser.

2. **APPAREIL À FLAN**

850 g de lait
150 g de crème liquide à 35% de M.G.
280 g de sucre
160 g de jaunes d'oeufs
50 g d'oeufs

60 g de Crème Pâtissière Super ancel
130 g de pistoles chocolat pure pâte

Faire chauffer le lait et la crème.

Blanchir les jaunes d'oeufs et les oeufs entiers avec le sucre puis ajouter la poudre à crème.

A ébullition du lait et de la crème, en verser une partie sur les oeufs sucrés et remettre le tout en casserole. Porter à ébullition 3 à 4 min. tout en remuant. Incorporer les pistoles de chocolat pure pâte puis mélanger jusqu'à homogénéisation.

3. **MONTAGE**

Foncer le moule à manqué avec la rognure de feuilletage abaissée à 2,5 mm d'épaisseur et piquée à l'aide d'un pique vite. Faire reposer au réfrigérateur au minimum 2 heures. Couler dans le moule à manqué l'appareil à flan encore chaud. Laisser reposer au frais au minimum 4 heures.

4. **CUISSON**

Cuire au four à sole pendant 1h15 à 180°C ou 1 heure à 160°C au four ventilé. Refroidir.

5. **FINITION**

Une fois le flan bien froid, napper le dessus avec du nappage concentré bien fluide. Décorer le pourtour de copeaux de chocolat saupoudrés de sucre neige décor. Découper le flan en 8 parts. Servir à la part.