

Flan à la pistache
Pour 12 flans de 24 de Ø x 5 cm



1. **PÂTE SUCRÉE À LA PISTACHE**

200 g de beurre
250 g de sucre glace
150 g d'œufs
70 g de **Pâte de Pistache Premium colorée 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 À LA PISTACHE**

3000 g de lait
550 g de sucre
195 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel**
400 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**

150 g d'œufs
180 g de jaunes d'œufs

Porter à ébullition le lait, la pâte de pistache 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 min.

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**.