

Flan extra-crèmeux aux saveurs de Noël
Pour 14 flans de 16 x 6 cm



1. **PÂTE SUCRÉE AUX ÉPICES**

500 g de beurre en pommade
500 g de sucre glace
200 g d'œufs
6 g de mélange d'épices pour pain d'épices
20 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
1000 g de farine

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, les œufs, les épices et la pâte de vanille. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur puis foncer les cercles de 16 cm de Ø. Réfrigérer.

2. **APPAREIL À FLAN AU THÉ DE NOËL**

2000 g de lait entier
20 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
480 g de sucre
4 sachets de thé de Noël

200 g d'œufs
240 g de jaunes d'œufs
180 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**
1000 g de crème liquide à 35% de M.G.
QS de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**

Porter à ébullition le lait, la pâte de vanille et la moitié du sucre. Infuser les deux sachets de thé dans le lait chaud pendant environ 10 minutes. Essorer les sachets sans les percer. Blanchir les œufs et les jaunes avec le restant du sucre puis incorporer la préparation pour crème pâtissière. Reporter le lait à ébullition, puis verser lentement 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. Refroidir rapidement la crème, filmer au contact. Lisser la crème pâtissière au mixeur plongeant en ajoutant progressivement la crème liquide.

3. **MONTAGE ET FINITION**

Verser l'appareil à flan dans les cercles foncés puis laisser refroidir en cellule pendant au moins 4 heures. Cuire pendant environ 30 minutes à 170°C. Après refroidissement, retirer les cercles puis napper la surface des flans pâtissiers au pinceau avec du nappage miroir à froid neutre légèrement dilué avec de l'eau.