Flan Pâtissier à la Citrouille
Pour !60 portions



1. ***FLAN PÂTISSIER***

1 sachet(s) de préparation pour **Flan Pâtissier alsa Professionnel**
3 L de lait demi-écrémé
2 kg de purée de butternut nature
5 pâtes brisées (facultatif)

Porter à ébullition 2 litres de lait.
Délayer la préparation pour Flan Pâtissier alsa Professionnel avec 1 litre de lait froid avec un fouet. Verser ce mélange dans le lait bouillant, porter à ébullition et laisser cuire 2 minutes sans cesser de remuer jusqu'à ce que l'appareil épaississe.
Ajouter la purée de butternut et mélanger.

Foncer 5 moules à manqué avec de la pâte brisée, puis piquer la pâte.
Verser l'appareil à flan. Faire cuire pendant 45 minutes à 160°C.
Couvrir en fin de cuisson si nécessaire. Refroidir et stocker au frais au minimum 12 heures.
Servir en parts après refroidissement complet.