

Flan Pâtissier à la Fraise
Pour 13 flans de 20 x 6 cm



1. **PÂTE SABLÉE À LA FRAISE**

250 g de beurre
250 g de sucre glace
50 g de purée de fraise
550 g de farine
5 g de **Baking Powder ancel**
100 g d'œufs
QS de **Colorant Rouge Sébalcé**

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, la purée de fraise, le Baking Powder et les œufs. Ajouter la farine puis mélanger 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 3 cercles de 6 X 20 cm, légèrement graissés à l'**agent de démoulage Ouragan ancel**. Placer au réfrigérateur.

2. **APPAREIL POUR LE FLAN**

3000 g purée de fraise
75 g de jus de citron

350 g de sucre

240 g de jaunes d'œufs

240 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel** de votre choix

Nappage Miroir à froid ancel

Porter à ébullition la purée de fraise avec le jus de citron et la moitié du sucre. Blanchir les jaunes avec le restant du sucre puis incorporer la préparation pour crème pâtissière. A ébullition, verser lentement les deux tiers de la purée de fraise 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.

3. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir l'appareil dans les fonds de pâte sucrée puis laisser refroidir complètement avant de les cuire à 150°C pendant environ 30 min. Après refroidissement, napper la surface du flan au pinceau avec du **Nappage Miroir à froid ancel** légèrement dilué avec de l'eau. Décorer avec des fraises fraîches.