

Flan Pâtissier à la Myrtille

Recette pour !1 "moule" à manqué de 24 cm de Ø



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 réfrigérateur 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**

600 g de lait entier
100 g de crème à 35% de M.G.
1 Gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé
175 g de sucre
45 g de jaunes d'oeufs

100 g d'oeufs
55 g de Crème Pâtissière Super ancel

Faire chauffer le lait, la crème et la gousse de vanille fendue et grattée. Blanchir les jaunes d'oeufs et les oeufs entiers avec le sucre puis ajouter la poudre à crème. À 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 minutes tout en remuant.

3. **MYRTILLES**

400 g de myrtilles
50 g de sucre
5 g de pectine NH

Dans un récipient, mélanger les myrtilles avec le sucre et la pectine NH, préalablement mélangés ensemble.

4. **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. Parsemer les myrtilles sur le dessus. Laisser reposer au réfrigérateur au minimum 4 heures.

5. **CUISON**

Cuire au four à sole pendant 1 heure 15 à 180°C ou 1 heure à 160°C au four ventilé. Refroidir

6. **FINITION**

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