Flan pâtissier au caramel
Recette pour !1 "moule" à manqué de 24 cm



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 6h. Donner 5 tours simples en laissant un temps de repos d'au moins 4h entre 2 tours. Abaisser.

2. ***CARAMEL***

   150 g de sucre
   80 g de glucose
   230 g de crème
   2 g de fleur de sel

70 g de beurre

Fondre le glucose en casserole, ajouter progressivement le sucre. Lorsque le sucre est entièrement fondu et de couleur caramel, soit à 170°C, verser la crème, préalablement bouillie, petit à petit sur le caramel tout en remuant. Cuire le caramel à 105°C environ puis incorporer le beurre en 3 fois puis la fleur de sel. Redonner une bonne ébullition afin de réaliser une bonne émulsion. Verser sur un flexipan, filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

3. ***APPAREIL À FLAN***

625 g de lait entier
210 g de crème à 35% de M.G.
150 g de sucre
50 g de jaunes d'oeufs
125 g d'oeufs
65 g de Crème Pâtissière Super ancel
375 g de caramel

Faire chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes d'oeufs et les oeufs entiers avec le sucre puis ajouter la poudre à crème. A 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. Incorporer le caramel mou puis mélanger jusqu'à homogénéisation.

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 2h. Couler dans le moule à manqué l'appareil à flan encore chaud. Laisser reposer au réfrigérateur au minimum 4h.

5. ***CUISSON***

Cuire au four à sole pendant 1h15 à 180°C ou 1h 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.