

Flan pâtissier Chocolat-Noisette façon Bueno
Pour 4 flans de 16x6 cm



1. **PÂTE SUCRÉE**

500 g de beurre en pommade
500 g de sucre glace
200 g d'œufs
40 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 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 CHOCOLAT-NOISETTE**

2000 g de lait entier
300 g de **Pure pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
150 g de chocolat de couverture noir
500 g de sucre
200 g d'œufs
240 g de jaunes d'œufs
1000 g de crème liquide à 35% de M.G.
180 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**

Porter à ébullition le lait, la pâte de noisette, le chocolat et la moitié du sucre. Blanchir les œufs et les jaunes avec le restant du sucre puis incorporer la préparation pour crème pâtissière. À ébullition, 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. Verser la crème pâtissière dans une cuve de batteur puis mélanger à vitesse lente à l'aide de la feuille. Incorporer progressivement la crème liquide froide.

3. **CRÉMEUX NOISETTE FAÇON BUENO**

800 g de **Crèmeux Noisette façon Bueno ancel**

4. **MONTAGE & 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. Étaler le crèmeux noisette façon Bueno sur les flans puis parsemer de noisettes caramélisées.