

Flan Vanille Tonka et Poire façon Tatin
Pour 4 flans carrés de 18 cm



1. **PÂTE SUCRÉE TONKA**

375 g de beurre en pommade
375 g de sucre glace
150 g d'œufs
750 g de farine
25 g d'**Arôme Naturel de Fèves Tonka Sébalcé**

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, les œufs et l'arôme. 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 fonder les cadres 18 cm puis réfrigérer.

2. **FOURRAGE POIRE FAÇON TATIN**

1000 g de **Fourrage Poire façon Tatin**

Répartir et étaler uniformément le fourrage poire dans les cadres foncés puis réserver au

réfrigérateur.

3. **APPAREIL À FLAN VANILLE-TONKA**

1700 g de lait entier
300 g de crème à 35% de M.G.
30 g de **Pâte de vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
20 g de **Arôme naturel de Fèves de Tonka Sébalcé**
250 g de sucre
120 g de jaunes d'œufs
200 d'œufs
110 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**
QS de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**

Porter à ébullition le lait, la crème, les arômes 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.

4. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir l'appareil à flan dans les cadres puis laisser refroidir en cellule. Cuire pendant environ 30 minutes à 170°C.

Après refroidissement, napper la surface des flans pâtissiers au pinceau avec du nappage miroir à froid neutre légèrement dilué avec de l'eau.