



## Flan Pâtissier aux pruneaux en gelée d'Armagnac

### Ingrédients pour 20 couverts

- |   |              |
|---|--------------|
| • <b>Flan Pâtissier NESTLÉ Docello™</b> | <b>480 g</b> |
| • Lait                                  | 2 litres     |
| • Pruneaux dénoyautés                   | 1,2 kg       |
| • Armagnac                              | 10 cl        |
| • Gousse de vanille                     | 1 pièce      |
| • Gélatine                              | 5 feuilles   |
| • Sucre                                 | 800 g        |
| • Eau                                   | 80 cl        |



### Mise en œuvre

- Réaliser un **Flan Pâtissier NESTLÉ Docello™** selon le mode d'emploi.
- Répartir l'appareil dans des cercles individuels à pâtisserie en laissant 1/4 de la hauteur libre.
- Cuire au four à 250° C pour obtenir une belle coloration.
- Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau.
- Faire flamber les pruneaux avec l'armagnac, ajouter le sirop et une demi-gousse de vanille fendue.
- Laisser compoter pendant 10 minutes et ajouter les feuilles de gélatine.
- Compléter le montage des cercles avec les pruneaux et le sirop.
- Laisser prendre au froid pendant 3 heures.

