

Flan pâtissier chocolat-noisette

Préparation

1. J'ai utilisé le chocolat Jivara de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. J'ai utilisé la poudre de noisettes Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
3. Ajoutez l'œuf, émulsionner jusqu'à avoir un mélange homogène.
4. Ajoutez enfin la farine et la maïzena, ne travaillez pas trop la pâte, dès qu'elle est homogène c'est prêt.
5. Formez une boule, aplatissez-la légèrement et enveloppez-la dans du film alimentaire, puis placez-la au réfrigérateur au moins 2 heures.
6. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm et foncez votre cercle beurré.
7. Remettez-le au réfrigérateur minimum 1h30, au mieux 6 heures voire toute une nuit (la pâte aura ainsi bien le temps de reposer et de croûter, et elle ne bougera pas à la cuisson).
8. Appareil à flan à la noisette : 1 œuf 1 jaune d'œuf de sucre de maïzena de lait entier de crème liquide entière de beurre de purée de noisette Fouettez le jaune d'œuf avec l'œuf entier, le sucre, puis la maïzena.
9. Faites chauffer le lait et la crème, puis versez-les petit à petit sur le mélange précédent en mélangeant toujours.
10. Reversez le tout dans la casserole, puis faites épaissir sur feu moyen en fouettant constamment.
11. Hors du feu, ajoutez le beurre et la purée de noisette.
12. Versez la crème sur la pâte sucrée, lissez la surface.
13. Enfournerez dans le four préchauffé à 180°C pendant 25 minutes.
14. Ensuite, laissez refroidir à température ambiante avant de le placer au frais.
15. Ganache au chocolat au lait : de crème liquide entière de purée de noisette de chocolat au lait de miel de beurre Quand le flan a refroidi, préparez la ganache : faites chauffer la crème liquide avec le miel, puis versez-les en fois sur le mélange chocolat-noisette préalablement fondu.
16. Mélangez bien entre chaque ajout pour obtenir une ganache lisse et brillante, puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.
17. Si besoin, terminez l'émulsion au mixeur plongeant.
18. Versez la ganache sur le flan, puis laissez-la cristalliser.
19. Pour la déco, j'ai attendu que la ganache ait totalement cristallisé puis j'ai creusé la forme d'une noisette que j'ai garnie avec de la purée de noisette.
20. Et voilà, il ne vous reste plus qu'à vous régaler !