

Flan cacahuète, caramel & chocolat façon Snickers

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 160g de farine T55
- 50g de maïzena
- 100g de sucre semoule
- 30g de beurre demi-sel
- 190g de crème liquide
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 100g de sucre
- 45g de maïzena
- 300g de lait entier
- 300g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 20g de beurre
- 165g de beurre de cacahuète
- 140g de crème liquide entière
- 25g de miel
- 195g de chocolat Jivara

Préparation

1. : J'ai utilisé le chocolat Jivara de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (code affilié).
2. J'ai utilisé le beurre de cacahuète & la poudre d'amandes Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
3. Ajoutez l'œuf, émulsionnez puis incorporez la farine et la maïzena sans trop travailler la pâte.
4. Formez une boule, filmez-la et mettez-la au réfrigérateur au moins 3 heures.
5. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur maximum puis foncez votre cercle beurré.
6. Placez-le au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
7. Caramel : Recette de @crok_choc_ trouvée sur instagram de sucre semoule de beurre demi-sel de crème liquide Préparez un caramel à sac avec le sucre.
8. Quand il a une jolie couleur ambrée, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.
9. Mélangez bien, puis ajoutez la crème préalablement chauffée.
10. Faites cuire à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à atteindre 109°C, puis mixez et faites refroidir totalement.
11. Crème pâtissière cacahuète : 1 œuf 1 jaune d'œuf de sucre de maïzena de lait entier de crème liquide à 35% de matière grasse de beurre de beurre de cacahuète Environ de cacahuètes Faites chauffer le lait et la crème.
12. Fouettez l'œuf, le jaune d'œuf et le sucre, puis ajoutez la maïzena.
13. Versez le lait et la crème sur les œufs petit-à-petit, mélangez bien et reversez le tout dans la casserole.
14. Faites cuire à feu moyen en mélangeant sans arrêt jusqu'à ce que la crème épaississe.
15. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et le beurre de cacahuète, mélangez à nouveau.

16. Dans le fond de pâte sucrée, étalez un peu de caramel (une couche fine), ajoutez quelques cacahuètes, puis versez la crème dessus.
17. Enfournez dans le four préchauffé à 200°C pendant 20 à 25 minutes.
18. Laissez refroidir totalement avec de démouler.
19. Ganache chocolat au lait : de crème liquide entière de miel de chocolat Jivara Faites chauffer la crème liquide avec le miel.
20. Faites fondre le chocolat.
21. Versez la crème chaude en plusieurs fois sur le chocolat, en mélangeant bien après chaque ajout.
22. Finissez avec un mixeur plongeant pour avoir une ganache bien lisse et brillante.
23. Finitions : Le caramel Quelques cacahuètes Quand le flan a refroidi, versez du caramel dessus (gardez-en un peu pour la déco).
24. Ajoutez ensuite la ganache chocolat, puis faites de petits traits de caramel par-dessus.
25. Ajoutez quelques cacahuètes, laissez la ganache cristalliser et régalez-vous !