

Flan praliné noisette

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 93g de maïzena
- 200g de crème liquide entière
- 100g de sucre
- 800g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 180g de praliné noisette ([recette ici](#))

Préparation

1. Recette :Commencez par faire chauffer le lait et les grains de la gousse de vanille grattée.
2. Portez le mélange à ébullition.
3. Fouettez les œufs avec le sucre.
4. Incorporez ensuite la maïzena, puis la crème liquide.
5. Ajoutez la moitié du lait bouilli en fouettant constamment, puis remettez le tout dans la casserole.
6. Faites cuire la crème sur feu doux jusqu'à ce qu'elle épaississe.
7. Ajoutez enfin le praliné, et débarrassez alors la crème dans un plat et laissez refroidir.
8. Beurrez votre cercle à pâtisserie, puis versez la crème dedans et lissez la surface.
9. Christophe Felder indique de faire cuire le flan 10 minutes à 210°C puis 20 minutes à 240°C, mais j'ai préféré suivre le mode de cuisson que j'utilise habituellement pour les flans dans mon four, c'est-à-dire une cuisson plus longue (180°C pendant environ 50 minutes à 1h).
10. Le flan est prêt lorsque la surface a bien doré.
11. Le flan est encore tremblotant mais c'est normal, il va se raffermir en refroidissant.
12. Attendez que le flan refroidisse un peu, puis mettez-le au réfrigérateur quelques heures (personnellement, je le fais la veille au soir puis je le laisse passer la nuit au frais avant la dégustation).
13. Vous pouvez ensuite le démouler....
14. ...puis vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com