

Flan à la pistache

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 93g de maïzena
- 200g de crème liquide entière
- 80g de sucre
- 800g de lait entier
- 1 gousse de vanille ou de la vanille en poudre (facultatif)
- 200g de praliné pistache
- 500g de pistaches
- 250g de sucre semoule
- 80g d'eau
- 10g de fleur de sel

Préparation

1. Faites torréfier les pistaches pendant 15 minutes à 150°C.
2. Préparez un caramel avec le sucre et l'eau.
3. Une fois qu'il atteint 180°C, versez-le sur les pistaches.
4. Mixez jusqu'à obtention d'un praliné, puis ajoutez la fleur de sel.
5. Pour le flan : Commencez par faire chauffer le lait et les grains de la gousse de vanille grattée.
6. Portez le mélange à ébullition.
7. Fouettez les œufs avec le sucre.
8. Incorporez ensuite la maïzena, puis la crème liquide.
9. Ajoutez la moitié du lait bouilli en fouettant constamment, puis remettez le tout dans la casserole.
10. Faites cuire la crème sur feu doux jusqu'à ce qu'elle épaississe.
11. Ajoutez enfin le praliné, et débarrassez alors la crème dans un plat et laissez refroidir.
12. Versez la crème dans votre cercle à pâtisserie et lissez la surface.
13. Enfournez le flan dans le four préchauffé à 180°C pendant 50 minutes.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com