

Flan au praliné cacahuète

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 187g de beurre doux
- 50g d'eau
- 10g de jaune d'œuf
- 15g de sucre
- 7,5g de sucre
- 250g de farine T55
- 2 œufs
- 45g de maïzena
- 100g de crème liquide à minimum 30% de matières grasses
- 25g de sucre
- 400g de lait entier
- 150 à 180g de praliné cacahuète

Préparation

1. Vous avez dû le remarquer, j'aime beaucoup tester des nouvelles recettes de flan, en particulier avec des pralinés qui donnent beaucoup de gourmandise aux crèmes des flans.
2. Ici, du coup, nouvelle version avec du praliné cacahuète.
3. La crème a déjà un bon goût, mais pour plus de goût et de texture j'ai ajouté quelques cacahuètes caramélisées sur mes petits flans une fois qu'ils étaient refroidis.
4. Comme d'habitude, je vous donne la recette de la pâte que j'ai utilisée mais vous pouvez utiliser celle de votre choix (sucrée, sablée, brisée, feuilletée...) ; celle-ci est très rapide à faire et parfaite pour un flan.
5. Crèmez le beurre, et ajoutez l'eau, le jaune d'œuf, le sucre et le sel.
6. Mélangez rapidement puis incorporez la farine et mélangez jusqu'à avoir une pâte homogène (rapidement, moins la pâte est travaillée mieux c'est).
7. Formez une boule, aplatissez-la, filmez-la et mettez-la au réfrigérateur au moins 1 heure.
8. Ensuite, beurrez vos cercles, étalez la pâte sur 2 à 3mm d'épaisseur et foncez les cercles.
9. Remettez-les au frais, ou mieux au congélateur.
10. Comme souvent, vous aurez trop de pâte, vous pouvez sans problème congeler la pâte restante pour une prochaine utilisation.
11. Pour le praliné cacahuète : torréfiez de cacahuètes pendant 15-20 minutes à 150°C, puis laissez-les refroidir.
12. Préparez un caramel avec d'eau et de sucre.
13. Versez-le sur les cacahuètes et laissez cristalliser.
14. Une fois que le caramel est froid, mixez les cacahuètes caramélisées jusqu'à obtention d'un caramel.
15. Pour le flan : Faites chauffer le lait.
16. Fouettez les œufs avec le sucre et la maïzena, puis ajoutez la crème liquide.
17. Versez la moitié du lait chaud sur le mélange précédent, en remuant bien à l'aide d'un fouet, puis reversez le tout dans la casserole.
18. Faites cuire à feu doux en mélangeant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe.
19. Hors du feu, ajoutez le praliné cacahuète, puis versez la crème dans les fonds de tarte.
20. Enfournez à 180°C pendant 45 minutes (pour des flans individuels, environ 55 minutes à 1 heure pour un

flan à partager).

21. Laissez-le refroidir avant de le décercler et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com