

Flan pâtissier noisette & praliné

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 110g de beurre pommade
- 62g de poudre de noisettes
- 62g de sucre roux
- 40g d'œuf
- 2 pincées de fleur de sel
- 90g de farine T55
- 30g de beurre pommade
- 20g de cassonade
- 400g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 400g de lait entier
- 1 œuf
- 3 jaunes d'œufs
- 90g de sucre de canne
- 40g de maïzena
- 20g de farine
- 30g de beurre
- 110g de praliné noisette
- 110g de purée de noisette

Préparation

1. Après le flan vanille de Julien Delhome, j'ai eu envie d'adapter sa recette mais en changeant le parfum ; cette fois-ci il s'agit donc d'un flan parfumé à la noisette, avec un mélange de praliné noisette et de purée de noisette.
2. J'ai donc réutilisé ma recette de sablé reconstitué mais à la noisette cette fois-ci, et j'ai modifié la crème en retirant du sucre et en ajoutant de la noisette.
3. Attention à utiliser du praliné et de la purée de qualité, c'est ce qui donnera un bon goût à votre flan (je fais les miens moi-même, avec des noisettes du Piémont, mes préférées).
4. Comme pour tous les flans, vous pouvez remplacer la pâte que j'ai fait ici par une pâte feuilletée, sucrée, sablée, brisée... bref celle de votre choix !
5. Ajoutez la farine.
6. Etalez sur 1cm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis retirez le papier sulfurisé du dessus et cuisez à 170°C pendant 15 minutes (le sablé doit être doré).
7. Laissez-le refroidir.
8. Cassez en petits morceaux (plus ou moins petits en fonction du résultat que vous souhaitez, le mélange doit être quand même poudreux pour pouvoir tenir), ajoutez le beurre pommade et la cassonade puis foncez votre cercle beurré en tassant bien la pâte au fond et sur les bords (utilisez un verre pour bien tasser afin que le sablé tienne bien après la cuisson).
9. Mettez-le au congélateur le temps de préparer la crème.
10. Faites chauffer le lait avec la crème.
11. Blanchissez l'œuf, les jaunes et le sucre.
12. Ajoutez la farine et la maïzena.
13. Versez la moitié du mélange lait/crème sur les œufs blanchis.
14. Reversez le tout dans la casserole, faites cuire à feu moyen en remuant constamment.
15. Une fois l'ébullition atteinte, poursuivez la cuisson pendant 1 minute.

16. Hors du feu, ajoutez le beurre, lissez au fouet, et enfin ajoutez le praliné noisette et la purée de noisette.

17. Versez la crème sur le sablé reconstitué, et faites cuire 25 minutes dans le four préchauffé à 180°C.

18. A la sortie du four, laissez reposer 1 heure puis mettez-le au frais minimum 3 heures avant de le démouler délicatement et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com