

Flan pâtissier marbré (vanille, chocolat, praliné)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 3 jaunes d'œufs
- 110g de sucre
- 115g de beurre pommade
- 100g de farine
- 2g de levure chimique
- 1 gousse de vanille
- 400g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 400g de lait entier
- 1 œuf
- 3 jaunes d'œufs
- 170g de sucre de canne
- 40g de maïzena
- 20g de farine
- 30g de beurre
- 105g de praliné 100% noisette
- 75 g de chocolat noir à 70%

Préparation

1. J'ai utilisé la vanille et la poudre de vanille de Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (code non affilié).
2. Ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez jusqu'à avoir une texture bien crémeuse.
3. Terminez avec la farine et la levure.
4. Quand la pâte est homogène, étalez-la entre deux feuilles de papier sulfurisé puis mettez-la au réfrigérateur au moins 1 heure.
5. Quand la pâte est bien froide, foncez le cercle (la pâte étant bien beurrée, elle est beaucoup plus difficile à fonder qu'une pâte sucrée classique).
6. Si vous avez des difficultés, vous pouvez prendre des morceaux de pâte et directement les étaler avec les doigts dans le cercle).
7. Etalez-la sur 3mm maximum, avec le reste de pâtes vous pouvez faire des petits sablés individuels.
8. Mettez la pâte au congélateur le temps de préparer la crème.
9. Infusez la gousse et grains de vanille au minimum 30 minutes avec la crème et le lait : faites chauffer le tout, puis filmez la casserole et laissez infuser.
10. Blanchissez l'œuf, les jaunes et le sucre.
11. Ajoutez la farine et la maïzena.
12. Retirez la gousse du mélange lait/crème, portez-le à ébullition puis versez la moitié sur les œufs blanchis.
13. Reversez le tout dans la casserole, faites cuire à feu moyen en remuant constamment.
14. Une fois l'ébullition atteinte, poursuivez la cuisson pendant 1 minute, en mélangeant toujours.
15. Hors du feu, ajoutez le beurre, lissez au fouet.
16. Divisez la crème en trois parties : une dans laquelle vous ajoutez la vanille en poudre, et deux parties de : ajoutez le chocolat dans le premier tiers, le praliné dans le deuxième.
17. Versez en alternance les crèmes sur le sablé, puis enfournez 40 minutes dans le four préchauffé à 180°C.

18. A la sortie du four, laissez reposer 1 heure puis mettez-le au frais minimum 2 ou 3 heures avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com