

Flan marbré chocolat & noisette (sans oeufs)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre de noisette
- 1 œuf
- 155g de farine
- 50g de maïzena
- 15g de cacao en poudre
- 500g de lait (j'ai utilisé un lait moitié lait de noisette moitié lait de vache de la marque Pâquerette et compagnie, vous pouvez prendre le même ou faire votre propre mélange)
- 250g de crème liquide entière (1)
- 1 cuillère à soupe d'arôme vanille
- 60g de maïzena
- 10g de farine
- 200g de crème liquide entière (2)
- 150g de sucre
- 1 cuillère à soupe de purée de noisette (optionnel)
- 80g de chocolat au lait à 40% de cacao
- 20g de chocolat noir à 70% de cacao

Préparation

1. : J'ai utilisé les chocolats Jivara et Guanaja de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Quand le mélange est homogène, ajoutez l'œuf puis la farine et la maïzena.
3. Divisez la pâte en deux morceaux égaux, puis ajoutez le cacao dans une des deux pâtes.
4. Mélangez rapidement pour avoir une boule homogène, puis filmez les pâtes et mettez-les au réfrigérateur pour minimum 1 heure.
5. Ensuite, étalez des petits morceaux de pâte sur la longueur sur environ 5mm d'épaisseur et alternez les pâtes noisette et cacao.
6. Etalez la pâte ainsi obtenue sur 2mm d'épaisseur, et découpez des bandes de 6cm de large pour le pourtour du flan.
7. Etalez les chutes et utilisez-les pour la base du flan.
8. Placez la pâte au réfrigérateur pour une nuit.
9. Ensuite, précuisez-la pendant à minutes à 170°C.
10. Appareil à flan marbré avec noisette & choco : de lait (j'ai utilisé un lait moitié lait de noisette moitié lait de vache de la marque Pâquerette et compagnie, vous pouvez prendre le même ou faire votre propre mélange) de crème liquide entière (1) 1 cuillère à soupe d'arôme vanille de maïzena de farine de crème liquide entière (2) de sucre 1 cuillère à soupe de purée de noisette (optionnel) de chocolat au lait à 40% de cacao de chocolat noir à 70% de cacao Faites chauffer le lait avec la crème (1) et la vanille.
11. Mélangez la maïzena et la farine, puis versez le liquide chaud dessus.
12. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu moyen en fouettant sans cesse jusqu'à épaississement.
13. Retirez du feu, puis ajoutez la crème (2) froide.
14. Ajoutez ensuite le sucre.
15. Prélevez 1/3 de la crème, et incorporez les chocolats dedans ; dans les 2/3 de la crème, ajoutez

la purée de noisette si vous voulez intensifier le goût.

16. Versez les crèmes en alternance dans la pâte précuite, puis faites cuire le flan 50 minutes dans le four préchauffé à 180°C.

17. Laissez refroidir totalement avant de démouler et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com