

Flan au praliné vanille

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 250g d'amandes
- 140g de sucre
- 40g de gousses de vanille épuisées (gousses de vanille déjà vidées de leurs grains)
- 2g de fleur de sel
- 80g de beurre
- 35g de sucre muscovado
- 25g de lait entier
- 40g de praliné vanille
- 125g de farine T65
- 1 œuf
- 3 jaunes d'œufs
- 600g de crème liquide
- 200g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 150g de praliné à la vanille
- 110g de sucre cassonade
- 60 de maïzena
- 40g de beurre

Préparation

1. Torréfiez les amandes avec les gousses de vanille à 150°C pendant 10 à 15 minutes (les gousses doivent être bien sèches).
2. Préparez un caramel à sec avec le sucre, puis versez le sur les amandes et les gousses de vanille.
3. Laissez refroidir totalement.
4. Ensuite, mixez le tout jusqu'à obtention d'un praliné et ajoutez la fleur de sel.
5. Sablé au praliné : de beurre de sucre muscovado de lait entier de praliné vanille de farine T65
Mélangez le beurre pommade et le sucre muscovado.
6. Pendant ce temps, faites tiédir le lait et ajoutez-le au praliné vanille.
7. Incorporez le lait/praliné au mélange beurre/sucre.
8. Ajoutez enfin la farine, formez une boule puis écrasez-la légèrement, enveloppez-la dans du film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pendant au moins 1h (si vous pouvez la laisser plus longtemps, elle sera plus facile à travailler).
9. Ensuite, étalez-la et foncez un cercle de 18cm de diamètre sur 6cm de hauteur préalablement beurré et déposé sur une plaque de papier sulfurisé.
10. Placez au réfrigérateur minimum 1h.
11. Crème au praliné vanille : 1 œuf 3 jaunes d'œufs de crème liquide de lait entier gousse de vanille de praliné à la vanille de sucre cassonade 60 de maïzena de beurre
Faites chauffer le lait avec la crème et les grains de la gousse de vanille.
12. Fouettez l'œuf, les jaunes d'œuf et le sucre, puis ajoutez la maïzena.
13. Versez la moitié du lait dessus, puis reversez le tout dans la casserole.
14. Faites épaissir à feu moyen en fouettant constamment.
15. Ensuite, hors du feu, incorporez le beurre coupé en petits morceaux puis le praliné.

16. Filmez la crème au contact et faites-la refroidir totalement.
17. Cuisson & finitions : Un peu de praliné vanille Versez la crème au praliné vanille sur le sablé, puis enfournez 40 minutes à 180°C.
18. Laissez refroidir totalement avant de démouler, et décorez avec du praliné avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com