

Flan de praliné y vainilla

Ingrédients

- 250g de almendras
- 140g de azúcar
- 40g de vainas de vainilla agotadas (vainas de vainilla ya vaciadas de sus semillas)
- 2g de flor de sal
- 80g de mantequilla
- 35g de azúcar muscovado
- 25g de leche entera
- 40g de praliné de vainilla
- 125g de harina T65
- 1 huevo
- 3 yemas de huevo
- 600g de crema líquida
- 200g de leche entera
- 1 vaina de vainilla
- 150g de praliné de vainilla
- 110g de azúcar morena
- 60g de maicena
- 40g de mantequilla

Préparation

1. ¡Después de mi ausencia tenía que volver con un nuevo flan!
2. Esta vez muy avainillado ya que no solo la crema está perfumada con praliné de vainilla (inspirado en la receta de Cédric Grolet), sino también el sablé.
3. Para el bizcocho me inspiré en una receta de Valrhona de galletas de praliné, si lo deseas puedes duplicar las cantidades y escudillar el resto de la masa (como para galletas vienesas) o simplemente cortarlas con un cortador una vez que la masa esté bien fría.
4. Para la crema, una vez más adapté la receta de flan de Julien Delhome, la mejor según yo, reduciendo el azúcar y agregando el praliné. El resultado es un flan bien perfumado y cremoso sobre un sablé bien crujiente, en resumen, ¡una delicia!
5. Por supuesto, puedes reemplazar el praliné de vainilla por el de tu elección: avellanas, almendras, nueces, pecanas, pistachos.
6. Material : Batidor Rodillo de pastelería Círculo 18cm Ingredientes : Usé la vainilla de Madagascar Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
7. Tiempo de preparación: 45 minutos + 55 minutos de cocción + reposo. Para un flan de 18cm de diámetro por 6cm de altura: Praliné de vainilla : de almendras de azúcar de vainas de vainilla agotadas (vainas de vainilla ya vaciadas de sus semillas) de flor de sal. Tendrás demasiado praliné, eres libre de disminuir las proporciones pero aun así necesitas tener una cantidad mínima para poder mezclar bien la mezcla.
8. Tuesta las almendras con las vainas de vainilla a 150°C durante 10 a 15 minutos (las vainas deben estar bien secas).
9. Prepara un caramelo a seco con el azúcar, luego viértelo sobre las almendras y las vainas de vainilla.
10. Deja enfriar completamente.
11. Luego, mezcla todo hasta obtener un praliné y agrega la flor de sal.
12. Sablé de praliné : de mantequilla de azúcar muscovado de leche entera de praliné de vainilla de harina T65. Mezcla la mantequilla pomada y el azúcar muscovado.

13. Mientras tanto, calienta la leche y agrégala al praliné de vainilla.
14. Incorpora la leche/praliné a la mezcla de mantequilla/azúcar.
15. Finalmente, añade la harina, forma una bola y luego aplánala ligeramente, envuélvela en film plástico y colócala en el refrigerador por al menos 1 hora (si puedes dejarla más tiempo, será más fácil de trabajar).
16. Luego, extiéndela y foncea un círculo de 18cm de diámetro por 6cm de altura previamente engrasado y colocado sobre una bandeja con papel sulfurizado.
17. Coloca en el frigorífico un mínimo de 1 hora.
18. Crema de praliné de vainilla : 1 huevo 3 yemas de huevo de crema líquida de leche entera 1 vaina de vainilla de praliné de vainilla de azúcar morena de maicena de mantequilla Calienta la leche con la crema y los granos de la vaina de vainilla.
19. Bate el huevo, las yemas y el azúcar, luego añade la maicena.
20. Vierte la mitad de la leche sobre la mezcla, luego vuelve a verter todo en la cacerola.
21. Deja espesar a fuego medio batiendo constantemente.
22. Luego, fuera del fuego, incorpora la mantequilla cortada en pequeños trozos y el praliné.
23. Cubre la crema con film a contacto y déjala enfriar completamente.
24. Cocción & acabados : Un poco de praliné de vainilla Vierte la crema de praliné de vainilla sobre el sablé, luego hornea 40 minutos a 180°C.
25. Deja enfriar completamente antes de desmoldar, y decora con praliné antes de disfrutarlo!