

Flan al caramello di burro salato e vaniglia

Ingrédients

- 60g di burro morbido
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di mandorle
- 1 uovo
- 170g di farina T55
- 50g di maizena
- 150g di zucchero
- 100g di panna liquida intera
- 50g di burro
- 1 bacca di vaniglia
- 1 pizzico di fleur de sel
- 350g di panna liquida intera
- 350g di latte intero
- 1 bacca di vaniglia
- 1 uovo
- 3 tuorli d'uovo
- 30g di zucchero
- 40g di maizena
- 20g di farina T55
- 20g di burro
- 190g di caramello al burro salato

Préparation

1. È passato molto tempo.
2. un flan!
3. Questa volta con vaniglia ma anche una buona dose di caramello al burro salato, il tutto su una classica pasta frolla alle mandorle.
4. Come sempre con i flan, la ricetta è facile, potete anche preparare il caramello diversi giorni in anticipo se vi facilita l'organizzazione (in questo caso dovrete solo scaldarlo un po' per poterlo integrare più facilmente alla crema), e come sempre la parte più difficile è, ovviamente, aspettare che si raffreddi per gustarlo. Attrezzature: Frusta Matterello Teglia forata Cerchio 18cm Ingredienti : Ho usato la vaniglia Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Tempo di preparazione: 45 minuti + 35 minuti di cottura Per un flan del diametro di 18cm: Pasta frolla: di burro morbido di zucchero a velo di farina di mandorle 1 uovo di farina T55 di maizena Mescolate il burro con lo zucchero a velo e la farina di mandorle.
6. Aggiungete poi l'uovo e infine la farina e la maizena.
7. Non appena ottenete una palla liscia e omogenea, smettete di mescolare.
8. Avvolgete l'impasto in pellicola e mettetelo in frigorifero per almeno 1 ora.
9. Poi stendetelo a 2mm di spessore e foderate il vostro cerchio.
10. Conservate in frigorifero.
11. NB: l'impasto rimanente può essere congelato senza problemi per usi futuri.
12. Caramello al burro salato: di zucchero di panna liquida intera di burro 1 bacca di vaniglia 1 pizzico di fleur de sel Fate scaldare la panna con i semi della bacca di vaniglia.
13. Lasciate in infusione per almeno 30 minuti.

14. Preparate un caramello a secco con lo zucchero.
15. Quando diventa di colore ambrato, deglassate con la panna vanigliata.
16. Poi aggiungete il burro tagliato a pezzetti.
17. Quando il caramello è omogeneo, toglietelo dal fuoco, poi aggiungete il fleur de sel e lasciate intiepidire.
18. Crema al caramello al burro salato e vaniglia: di panna liquida intera di latte intero 1 bacca di vaniglia 1 uovo 3 tuorli d'uovo di zucchero di maizena di farina T55 di burro di caramello al burro salato Fate scaldare la panna con il latte e i semi della bacca di vaniglia.
19. Sbattete l'uovo, i tuorli d'uovo e lo zucchero.
20. Aggiungete la maizena e la farina.
21. Versate metà del liquido caldo sulle uova, mescolate bene quindi riversate tutto nella casseruola.
22. Fate addensare a fuoco medio mescolando continuamente.
23. Poi, fuori dal fuoco, aggiungete il caramello.
24. Versate la crema nella pasta frolla, poi cuocete a 180°C per 35 a 40 minuti.
25. Lasciate raffreddare, poi spennellate il resto del caramello sopra prima di tagliare e gustare!