

# Pistacie- og sjokoladeflan

## Ingrédients

- 60g mykt smør
- 90g melis
- 30g mandelmel
- 1 egg
- 160g hvetemel T55
- 50g maizena
- 1 egg
- 1 eggeplomme
- 120g brunt sukker
- 45g maizena
- 300g helmelk
- 300g kremfløte med 35% fett
- 145g pistasjnøttpuré
- 20g smør
- 150g Nyangbo-sjokolade eller Caraïbes
- 30g honning
- 180g kremfløte med 35% fett

## Préparation

1. En ny flan for å avslutte denne uken på en god måte, men en forbedret flan denne gangen siden den er aromatisert med pistasjnøtt og dekket med en smeltende ganache av mørk sjokolade.
2. To ting angående denne oppskriften: vær oppmerksom på å bruke en 100% pistasjnøttpuré for å få en ekte smak av tørket frukt, og jeg anbefaler at du ikke lager ganachen for tidlig; oppbevart i kjøleskapet vil den stivne og miste sin kremete tekstur.
3. Om nødvendig kan du forberede flanen på forhånd, men hvis mulig, lag ganachen bare noen timer før servering for å la den krystallisere ved romtemperatur. Ingredienser : Jeg har brukt Nyangbo-sjokoladen (kan erstattes med Caraïbes) fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
4. Jeg har brukt mandelmel, hakkede pistasjnøtter, kakaonibs og pistasjnøttpuré Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
5. Utstyr : Visp Kjevle Perforert plate Ring 18cm Forberedelsestid : 50 minutter + 25 minutter steketid + hvileFor en flan med 18cm diameter og 6cm høyde : Den søte deigen : mykt smør melis mandelmel 1 egg hvetemel T55 maizena Bland det myke smøret med melisen og deretter mandelmelet.
6. Tilsett egget, emulger deretter og bland inn hvetemelet og maizena uten å arbeide deigen for mye.
7. Form en ball, pakk den inn i plastfolie og legg den i kjøleskapet i minst 3 timer.
8. Deretter, kjevle ut deigen til maks 2mm tykkelse og legg den i ringen som er smurt på forhånd og plassert på en plate.
9. Sett ringen i kjøleskapet (eller fryseren) i minimum 1 time.
10. Flan med pistasjnøtt : 1 egg 1 eggeplomme brunt sukker maizena helmelk kremfløte med 35% fett pistasjnøttpuré smør Varm opp melken med fløten.
11. Visp egget, eggeplommen og sukkeret, tilsett deretter maizena og visp igjen.
12. Hell halvparten av den varme væsken over eggene, bland godt og hell alt tilbake i kjelen.
13. La det tykne over middels varme mens du rører hele tiden.
14. Når kremen har tyknet, ta den av varmen og tilsett smøret kuttet i små biter og pistasjnøttpuréen.

15. Hell kremen i bunnen av paideigen, og sett den i en forvarmet ovn på 200°C i 20 til 25 minutter.
16. La den avkjøle helt.
17. Sjokoladeganache : Nyangbo-sjokolade eller Caraiibes honning kremfløte med 35% fett Varm opp fløten med honningen.
18. Hell fløten over sjokoladen i flere omganger, og bland godt etter hver tilsetning for å få en glatt og blank ganache (om nødvendig kan du bruke en stavmikser for å perfeksjonere emulgeringen).
19. Hell ganachen over den avkjølte flanen og la den krystallisere ved romtemperatur.
20. Ferdigstilling : Hakkede pistasjnøtter Havsalt Kakaonibs Når ganachen har krystallisert tilstrekkelig, dryss den med de forskjellige elementene, og nyt!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)