

Flã de praliné de baunilha

Ingrédients

- 250g de amêndoas
- 140g de açúcar
- 40g de vagens de baunilha esgotadas (vagens de baunilha já sem sementes)
- 2g de flor de sal
- 80g de manteiga
- 35g de açúcar mascavo claro
- 25g de leite integral
- 40g de praliné de baunilha
- 125g de farinha T65
- 1 ovo
- 3 gemas
- 600g de creme de leite fresco
- 200g de leite integral
- 1 vagem de baunilha
- 150g de praliné de baunilha
- 110g de açúcar mascavo claro
- 60g de amido de milho
- 40g de manteiga

Préparation

1. Após minha ausência, era necessário que eu voltasse com um novo flan!
2. Desta vez, muito baunilhado, pois não apenas o creme é aromatizado com praliné de baunilha (inspirado na receita de Cédric Grolet), mas o sablé também.
3. Para a bolacha, me inspirei em uma receita da Valrhona de sablés com praliné; se desejar, você pode dobrar as quantidades e rechear o resto da massa (como para biscoitos vienenses) ou simplesmente cortá-la com um cortador de biscoitos quando estiver bem fria.
4. Para o creme, mais uma vez adaptei a receita de flan de Julien Delhome, a melhor, segundo eu, reduzindo o açúcar e acrescentando o praliné. O resultado é um flan bem aromatizado e cremoso sobre uma base crocante, enfim, uma delícia!
5. Claro, você pode substituir o praliné de baunilha pelo de sua escolha: avelã, amêndoa, noz-pecã, pistache.
6. Material: Batedor Rolo de massa Círculo de 18cm Ingredientes: Usei a baunilha de Madagascar Norohy da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
7. Você terá praliné demais; sintá-se à vontade para reduzir as proporções, mas é preciso ter uma quantidade mínima para processar a mistura corretamente.
8. Torre as amêndoas com as vagens de baunilha a 150°C durante 10 a 15 minutos (as vagens devem estar bem secas).
9. Prepare um caramelo seco com o açúcar e despeje sobre as amêndoas e as vagens de baunilha.
10. Deixe esfriar totalmente.
11. Em seguida, processe tudo até obter um praliné e adicione a flor de sal.
12. Misture a manteiga pomada e o açúcar mascavo claro.
13. Durante esse tempo, aqueça o leite e adicione ao praliné de baunilha.
14. Incorpore o leite/praliné à mistura de manteiga/açúcar.
15. Por fim, adicione a farinha, forme uma bola e achate levemente, embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por pelo menos 1h (se puder deixar mais tempo, será mais fácil de trabalhar).

16. Em seguida, estenda a massa e forre um círculo de 18cm de diâmetro por 6cm de altura previamente untado e colocado sobre uma folha de papel manteiga.
17. Leve à geladeira por no mínimo 1h.
18. Aqueça o leite com o creme e as sementes da vagem de baunilha.
19. Bata o ovo, as gemas e o açúcar, depois adicione o amido de milho.
20. Despeje metade do leite sobre a mistura, depois retorne tudo à panela.
21. Engrosse em fogo médio, mexendo constantemente.
22. Em seguida, fora do fogo, incorpore a manteiga cortada em pequenos pedaços e depois o praliné.
23. Cubra o creme com filme em contato e deixe esfriar totalmente.
24. Cozimento & acabamento: Um pouco de praliné de baunilha Despeje o creme de praliné de baunilha sobre o sablé, depois asse por 40 minutos a 180°C.
25. Deixe esfriar completamente antes de desenformar, e decore com praliné antes de aproveitar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com