# Flan pâtissier pistache & chocolat

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

## Ingrédients

· 60g de beurre pommade
· 90g de sucre glace
· 30g de poudre d'amande
· 1 œuf
· 160g de farine T55
· 50g de maïzena
· 1 œuf
· 1 jaune d'œuf
· 120g de sucre roux
· 45g de maïzena
· 300g de lait entier
· 300g de crème liquide à 35% de matière grasse
· 145g de purée de pistache
· 20g de beurre
· 150g de chocolat Nyangbo ou Caraïbes
· 30g de miel
· 180g de crème liquide à 35% de matière grasse

## Préparation

1. : J'ai utilisé le chocolat Nyangbo (substituable par le Caraïbes) de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).

2. J'ai utilisé la poudre d'amandes, les pistaches hachées, le grué de cacao et la purée de pistache Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).

3. Ajoutez l'œuf, émulsionnez puis incorporez la farine et la maïzena sans trop travailler la pâte.

4. Formez une boule, filmez-la et mettez-la au réfrigérateur au moins 3 heures.

5. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur maximum puis foncez votre cercle préalablement beurré et posé sur une plaque.

6. Mettez le cercle au réfrigérateur (ou au congélateur) minimum 1h.

7. Flan à la pistache : 1 œuf 1 jaune d'œuf de sucre roux de maïzena de lait entier de crème liquide à 35% de matière grasse de purée de pistache de beurre Faites chauffer le lait avec la crème.

8. Fouettez l'œuf, le jaune d'œuf et le sucre, puis ajoutez la maïzena et fouettez à nouveau.

9. Versez la moitié du liquide chaud sur les œufs, mélangez bien puis reversez le tout dans la casserole.

10. Faites épaissir à feu moyen en remuant sans arrêt.

11. Quand la crème a épaissi, hors du jeu ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et la purée de pistache.

12. Versez la crème dans le fond de tarte, puis enfournez dans le four préchauffé à 200°C pendant 20 à 25 minutes.

13. Laissez totalement refroidir.

14. Ganache au chocolat : de chocolat Nyangbo ou Caraïbes de miel de crème liquide à 35% de matière grasse Faites chauffer la crème avec le miel.

15. Versez la crème en plusieurs fois sur le chocolat, en mélangeant bien après chaque ajout pour obtenir une ganache lisse et brillante (si besoin vous pouvez vous servir d'un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion).

16. Versez la ganache sur le flan refroidi et laissez cristalliser à température ambiante.

17. Finitions : Des pistaches hachées De la fleur de sel Du grué de cacao Une fois que la ganache a suffisamment cristallisé, saupoudrez-la avec les différents éléments, et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com