

Pistage- och chokladflan

Ingrédients

- 60g mjukt smör
- 90g florsocker
- 30g mandelmjöl
- 1 ägg
- 160g vetemjöl T55
- 50g maizena
- 1 ägg
- 1 äggula
- 120g muscovadosocker
- 45g maizena
- 300g helmjölk
- 300g grädde med 35% fett
- 145g pistagepuré
- 20g smör
- 150g Nyangbo eller Caraïbes choklad
- 30g honung
- 180g grädde med 35% fett

Préparation

1. En ny flan för att avsluta veckan på bästa sätt, men en förbättrad flan den här gången eftersom den är smaksatt med pistage och täckt med en smältande ganache av mörk choklad.
2. Två saker angående detta recept: var noga med att använda en 100% pistagepuré för att få en riktig smak av nötter, och jag rekommenderar att du inte gör ganachen för långt i förväg; förvarad i kylskåp kommer den att hårdna och förlora sin krämiga konsistens.
3. Om det behövs kan du förbereda flanen i förväg, men om möjligt förbered ganachen bara några timmar innan servering för att låta den kristallisera i rumstemperatur Ingredienser : Jag har använt Nyangbo choklad (kan ersättas med Caraïbes) från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
4. Jag har använt mandelmjöl, hackade pistagenötter, kakaonibs och pistagepuré Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affiliat).
5. Utrustning : Visp Kavel Plåt med hål Ring 18cm Förberedelsestid : 50 minuter + 25 minuter gräddning + vila För en flan med 18cm diameter och 6cm höjd : Den söta degen : mjukt smör florsocker mandelmjöl 1 ägg vetemjöl T55 maizena Blanda det mjuka smöret med florsockret och sedan mandelmjölet.
6. Tillsätt ägget, emulgera och blanda sedan i mjölet och maizena utan att arbeta degen för mycket.
7. Forma en boll, plastfolie den och lägg den i kylskåp i minst 3 timmar.
8. Rulla sedan ut degen till max 2mm tjocklek och klä din smorda ring som ligger på en plåt.
9. Sätt ringen i kylskåp (eller i frysen) i minst 1 timme.
10. Pistageflan : 1 ägg 1 äggula muscovadosocker maizena helmjölk grädde med 35% fett pistagepuré smör Värm mjölken med grädden.
11. Vispa ägget, äggulan och sockret, tillsätt sedan maizena och vispa igen.
12. Häll hälften av den varma vätskan över äggen, blanda väl och häll sedan tillbaka allt i kastrullen.
13. Låt tjockna på medelhög värme under konstant omrörning.
14. När grädden har tjocknat, ta bort från värmen och tillsätt smöret skuret i små bitar och pistagepurén.

15. Häll grädden i tårtbotten, och grädda i en förvärmad ugn på 200°C i 20 till 25 minuter.
16. Låt svalna helt.
17. Chokladganache : Nyangbo eller Caraiibes choklad honung grädde med 35% fett Värm grädden med honungen.
18. Häll grädden i flera omgångar över chokladen, och blanda väl efter varje tillsats för att få en slät och glänsande ganache (om det behövs kan du använda en stavmixer för att perfekta emulsionen).
19. Häll ganachen över den avsvalnade flanen och låt den kristallisera i rumstemperatur.
20. Avslutningar : Hackade pistagenötter Havssalt Kakaonibs När ganachen har kristalliserats tillräckligt, strö över de olika elementen, och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com