

Flan à la noisette

Ingredients
Pâte sucrée
180g de beurre
250g de farine
1 oeuf
1pincée de sel
40g de sucre
Crème noisette
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
95g de sucre
30g de maïzena
210ml de crème liquide entière
210ml de lait
100g de purée de noisettes
20g de beurre
du praliné noisette
des noisettes hâchées

Pâte sucrée

Pour un moule gouttire de 25cm

Mlanger ensemble la farine et le beurre en petits morceaux jusqu' obtenir une prparation sableuse

Ajouter le sucre, le sel, l'oeuf et mlanger

Filmer la pte et mettre au frais 1h

Etaler la pte et en garnir le moule

Laisser au frais

Crème noisette

Prchauffer le four 180C

Mlanger ensemble l'oeuf, le jaune d'oeuf et le sucre

Incorporer la mazena

Faire chauffer ensemble le lait et la crme liquide

En verser une petite partie sur le mlange oeuf / sucre et mlanger

Reverser avec le reste de lait / crme et faire chauffer jusqu' ce que la prparation paississe

Hors du feu incorporer le beurre et la pure de noisettes

Verser dans le moule et enfourner 50 minutes

Laisser refroidir et mettre au frais 4h

Avant de dguster rajouter sur le dessus du pralin noisettes et des noisettes haches

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Flan à la noisette

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr