



Flan à la noisette

Ingredients

Pâte sucrée

180g de beurre

250g de farine

1 oeuf

1 pincée 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 hachées

Pâte sucrée

Pour un moule gouttière de 25cm

Mélanger ensemble la farine et le beurre en petits morceaux jusqu'à obtenir une préparation sableuse

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

Filmer la pâte et mettre au frais 1h

Étaler la pâte et en garnir le moule

Laisser au frais

Crème noisette

Préchauffer le four 180°C

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

Incorporer la maïzena

Faire chauffer ensemble le lait et la crème liquide

En verser une petite partie sur le mélange oeuf / sucre et mélanger

Reverser avec le reste de lait / crème et faire chauffer jusqu'à ce que la préparation paississe

Hors du feu incorporer le beurre et la purée de noisettes

Verser dans le moule et enfourner 50 minutes

Laisser refroidir et mettre au frais 4h

Avant de déguster ajouter sur le dessus du praliné noisettes et des noisettes hachées



Flan à la noisette

