



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

Etaler la pâte et en garnir le moule

Laisser au frais

Crème noisette

Préchauffer le four à 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 épaississe

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 rajouter sur le dessus du praliné noisettes et des noisettes hachées



Flan à la noisette