



Flan praliné

Ingredients

Pâte sucrée

180g de beurre

250g de farine

1 oeuf

30g de sucre

Appareil à flan

3 oeufs

2 jaunes d'oeuf

130g de sucre

850g de lait

300g de crème liquide entière

120g de pâte praliné

100g de maïzena

Pâte sucrée

Dans le bol mettre le beurre et la farine 25s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf et le sucre 12s/vitesse 3

Filmez la pâte et mettre au frais 15min

Chemiser le cercle de papier à four

Etaler la pâte puis la découper à la taille du cercle de 20cm pour le fond et le tour

Appareil à flan

Préchauffer le four à 170°C

Dans le bol mettre tous les ingrédients 10s/vitesse 6

puis 10min/90°C/vitesse 4

Verser l'appareil sur la pâte et enfourner pour 40 minutes