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
850g de lait
300g de crème liquide entière
130g de sucre
120g de pâte praliné
100g de maïzena

Pâte sucrée

Dans un grand rcipient mlanger bien la farine et le beurre.

Ajouter l'oeuf et le sucre et mlanger jusqu' obtenir une pte homogne.

Filmez la pte et mettre au frais 15min

Chemiser le cercle de papier four

Etaler la pte puis la dcouper la taille du cercle de 20cm pour le fond et le tour

Appareil à flan

Prchauffer le four 170C.

Porter le lait bullition.

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chaud dessus tout en continuant de mlanger.

Ajouter la crme, la pte praline et remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la crme paississe.

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

Laisser au frais au moins 6h avant dgustation.

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