



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 récipient mélanger bien la farine et le beurre.

Ajouter l'oeuf et le sucre et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

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.

Porter le lait à ébullition.

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

Ajouter la crème, la pâte pralinée et remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

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

Laisser au frais au moins 6h avant dégustation.