

TRADITIONNEL FLAN  
À LA VANILLE & PRALINÉ



## PÂTE SUCRÉE AUX NOISETTES EFFILÉES

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Beurre sec 84 % ..... | 350 g |
| Sucre glace .....     | 300 g |
| Jaunes d'œufs.....    | 240 g |
| Œufs .....            | 1 pce |
| Sucre inverti.....    | 25 g  |
| Farine T45 .....      | 770 g |

**Mettre** le beurre en pommade, y **ajouter** le sucre glace, le sucre inverti puis les jaunes et les œufs.

**Lisser** sans faire mousser.

**Ajouter** la farine.

Laisser **reposer** au froid.

## APPAREIL À FLAN AUX GOUSSES DE VANILLE

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Lait entier .....                  | 2 360 g |
| Crème UHT 35 % .....               | 2 360 g |
| Amidon de maïs.....                | 260 g   |
| Sucre semoule.....                 | 700 g   |
| Vanille gousse <b>NOROHY</b> ..... | 40 g    |

**Tiédir** le lait et la crème, **ajouter** les gousses de vanille préalablement fendues et grattées.

**Verser** sur l'amidon puis remettre le tout à chauffer.

Faire **bouillir**, ajouter le sucre et laisser **reposer** au froid.

## MONTAGE & FINITION

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Praliné noisette 60 % ..... | 1 250 g |
| Noisettes entières .....    | 100 g   |

**Effiler** les noisettes.

**Étaler** la pâte sucrée entre deux feuilles de papier guitare en parsemant sur une des deux faces les noisettes effilées à une épaisseur de 3mm.

**Découper** 10 bandes de 4cm de haut sur 57cm de long.

**Chemiser** des cercles de 4cm sur 15cm de diamètre avec des bandes de silpain de même dimension.

**Ajouter** les bandes de pâte sucrée puis **déposer** au fond des cercles des disques de pâte sucrée de diamètre égal.

**Cuire** à 160°C jusqu'à obtention d'une couleur blonde uniforme.

**Réserver.**

**Prélever** 1250gr d'appareil à flan vanille et lisser avec 1250gr de praliné.

Dans chaque fond, **verser** et **lisser** 450gr d'appareil à flan vanille puis à l'aide d'une poche **incruster** 250gr d'appareil à flan praliné.

**Cuire** le tout au four ventilé à 190°C.

**Réserver.**

**Décorer** avec un peu de sucre glace, une gousse de vanille fendue et quelques éclats de noisette.

