

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.

