Flan pâtissier au praliné
Recette pour 1 moule à manqué de 24 cm de Ø



1. ***PÂTE FEUILLETÉE***

   1 kg de farine « tradition »
   25 g de sel
   380 g d'eau
   300 g de beurre
   500 g de beurre de tourage

   Ramollir le beurre. Au batteur muni du crochet, sabler le beurre, le sel et la farine. Ajouter l'eau et mélanger (ne pas pétrir). Mettre en boule et couvrir d'un film étirable. Laisser reposer au réfrigérateur au minimum 6 heures. Donner 5 tours simples en laissant un temps de repos d'au moins 4 heures entre 2 tours. Abaisser.

2. ***CRUMBLE***

   100 g de beurre
   50 g de cassonade
   125 g de farine
   75 g de noisettes concassées

Au batteur à la feuille, ramollir le beurre. Ajouter la cassonade puis la farine. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse sableuse. Laisser reposer au réfrigérateur 1 heure.

3. ***APPAREIL À FLAN***

765 g de lait entier
135 g de crème à 35% de M.G.
190 g de sucre
100 g de jaunes d'oeufs
90 g d'oeufs
50 g de Crème Pâtissière Super ancel
125 g de Pâte de Noisette du Piémont cresco
70 g de praliné

Faire chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes d'oeufs et les oeufs entiers avec le sucre puis ajouter la poudre à crème. À ébullition du lait et de la crème, en verser une partie sur les oeufs sucrés et remettre le tout en casserole. Porter à ébullition 3 à 4 minutes tout en remuant. Incorporer la pâte de noisette et le praliné, mélanger jusqu'à homogénéisation.

4. ***MONTAGE***

Foncer le moule à manqué avec la rognure de feuilletage abaissée à 2,5 mm d'épaisseur et piquée à l'aide d'un pique vite. Faire reposer au réfrigérateur au minimum 2 heures. Couler dans le moule à manqué l'appareil à flan encore chaud. Disposer le crumble sur le dessus ainsi que des noisettes grossièrement concassées. Laisser reposer au réfrigérateur au minimum 4 heures.

5. ***CUISSON***

Cuire au four à sole pendant 1 heure 15 à 180°C ou 1 heure à 160°C au four ventilé. Refroidir.

6. ***FINITION***

Une fois le flan bien froid, le découper en 8 parts. Saupoudrer le pourtour de sucre neige décor. Servir à la part.