

## Flan parisien sur un lit praliné croustillant



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.125	Beurre doux	~
0.1	Chocolat blanc Zéphir 34% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY	0151923
0.1	Crème pâtissière à chaud en boîte 1 kg ANCEL	0170664
0.035	Eau	~
0.25	Farine de blé Bio T65 en sac 1 KG SOUFFLET	0089396
3 pièces	Jaune d'œuf	~
0.5	Lait demi-écrémé UHT	~
4 pièces	Œuf entier	~
0.1	Pailleté feuilletine pur beurre en boîte 2,5 kg CACAO BARRY	0015395
0.1	Praliné noisette-amande en seau 1 kg CACAO	0024016
0.003	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
0.15	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.025	Sucre glace en sachet 1 kg BEGHIN SAY	0220982
	Vanille en poudre pure en pot 100 g SAINTE LUCIE	0190719

### Étapes de préparation

1

Préparer la pâte brisée en commençant par sabler au robot mélangeur muni de la feuille, la farine, le sucre glace, le sel, la vanille en poudre et le beurre. Ajouter les jaunes d'œuf et l'eau petit à petit. Placer le pâton au frais pendant au moins 1 heure.

- 2 Préparer le praliné croustillant en faisant fondre doucement le chocolat blanc avec le praliné noisette-amande, puis en ajoutant le pailleté feuilletine.
- 3 Etaler la pâte brisée et foncer un moule à manquer de 20 cm de diamètre.
- 4 Couvrir le fond de praliné croustillant, puis réserver au congélateur.
- 5 Préparer l'appareil à flan en portant les 3/4 du lait et la crème fraîche liquide à ébullition avec le sucre et la vanille. Pendant ce temps, mélanger le quart de lait et de crème restants avec la préparation Ancel et les œufs entiers. Ajouter le lait bouillant et reporter à ébullition en mélangeant en continu (pour la gourmandise, ajouter 100 g de beurre par litre). Verser immédiatement cet appareil dans le moule et enfourner 10 minutes à 220°C avant de baisser à 180°C et cuire pendant encore 30 à 45 minutes, selon le four.
- 6 Après cuisson, laisser totalement refroidir au réfrigérateur au moins 2 heures, avant de servir.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Crémant de Loire blanc brut AOC en bouteille 75 cl JEAN DE LA ROCHE