

Flan

chocolat noisette

Pour un cercle
d'environ
20 cm de côté

PRÉPARATION
1h

CUISSON
50 min

REPOS
8 h

LA PÂTE

230 g de farine T55
7 g de **YUMGO** entier poudre
100 g de beurre salé
50 g de sucre glace
40 g de poudre de noisette
60 g d'eau

L'APPAREIL

750 ml de lait
120 g de sucre blond
9 g de **YUMGO** jaune poudre

80 g de fécule de maïs
150 g de crème liquide entière
60 g d'eau
9 g d'huile de tournesol
150 g de pâte à tartiner artisanale

LA COUVERTURE

100 g de noisettes décortiquées
50 g de sucre blond
100 g de chocolat noir
80 ml de crème liquide
20 g de beurre salé

La pâte : mélanger les ingrédients secs. Ajouter le beurre salé, sabler puis ajouter l'eau. Former une boule et la placer au frais 30 min. A l'issue de ce temps, abaisser la pâte, et fonder le cercle préalablement beurré et fariné.

La garniture : Dans une grande casserole, faire chauffer le lait et le sucre. Parallèlement dans un saladier mélanger au fouet tous les autres ingrédients de l'appareil sauf la pâte à tartiner.

Une fois le lait sucré chaud, ajouter le contenu du saladier.

Cuire à feu moyen, jusqu'à épaississement.

Agrémenter de la pâte à tartiner. Laisser refroidir.



Préchauffer le four à 180°C. Couler l'appareil dans le fond à flan.
Cuire à 180°C pendant 50 minutes environ.

Le flan ressort tremblotant, et doit refroidir 6h minimum.

Préparer les noisettes caramélisées : Verser le sucre et les noisettes dans une poêle et faire chauffer le tout. Quand le sucre prend une couleur caramel et que les noisettes sont bien enrobées, débarrasser sur un papier sulfurisé et laisser refroidir. Concasser très grossièrement.

Pour le coulis : faire chauffer crème et chocolat. Une fois fondu, ôter du feu et ajouter le beurre salé.

Répartir ce coulis sur toute la surface du flan refroidi et laisser prendre au frais 1h minimum. Décorer autour des noisettes.