

# Flan Praliné

Quantité : 20 individuelles

## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Pâte Croustillante

Feuille de brick	Qs
Beurre	Qs
Sucre	Qs

Découper des disques de 12 cm de feuille de brick.  
Badigeonner de beurre, parsemer de sucre et empiler 5 disques puis fonder des cercles à tarte de 8 cm.  
Déposer un moule plus petit dedans pour cuire.  
Enfourner à 200°C pendant 10 minutes.  
Retirer le moule continuer la cuisson 5 minutes.  
Retirer le cercle et poursuivre 5 minutes de plus.

### Appareil Flan Praliné

Lait	1000
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	2
	pcs
Jaunes d'œuf	130
<b>Elsay PatisFrance</b>	35
<b>Amidon Mais PatisFrance</b>	35
<b>Praliné Collection Noisette IGP</b>	400
<b>Piémont 62%</b>	

Porter le lait à ébullition, ajouter le mélange d'Elsay avec les jaunes, cuire et verser sur le praliné.  
Mixer et couler 60 g par tarte.  
Flasher 10 minutes à 210°C.

### Assemblage :

- Une fois les fonds cuit laisser refroidir.
- Garnir de crème, cuire de nouveau et laisser refroidir complètement.