



## Flan à la noisette

### Ingredients

#### Pâte sucrée

180g de beurre  
250g de farine  
1 oeuf  
1 pincée de sel  
40g de sucre

#### Crème noisette

1 oeuf  
1 jaune d'oeuf  
95g de sucre  
30g de maïzena  
210ml de crème liquide entière  
210ml de lait  
100g de purée de noisettes  
20g de beurre  
du praliné noisette  
des noisettes hachées

### Pâte sucrée

Pour un moule gouttière de 25cm

Mélanger ensemble la farine et le beurre en petits morceaux jusqu'à obtenir une préparation sableuse

Ajouter le sucre, le sel, l'oeuf et mélanger

Filmer la pâte et mettre au frais 1h

Etaler la pâte et en garnir le moule

Laisser au frais

### Crème noisette

Préchauffer le four à 180°C

Mélanger ensemble l'oeuf, le jaune d'oeuf et le sucre

Incorporer la maïzena

Faire chauffer ensemble le lait et la crème liquide

En verser une petite partie sur le mélange oeuf / sucre et mélanger

Reverser avec le reste de lait / crème et faire chauffer jusqu'à ce que la préparation épaississe

Hors du feu incorporer le beurre et la purée de noisettes

Verser dans le moule et enfourner 50 minutes

Laisser refroidir et mettre au frais 4h

Avant de déguster rajouter sur le dessus du praliné noisettes et des noisettes hachées



## Flan à la noisette

