



Flan vanille et Nutella

Une recette de Grégory Cohen, chef ambassadeur Nutella

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la pâte brisée

- 125 g de beurre doux
- 250 g de farine
- 2 g de sel
- 30 g de lait entier
- 1 œuf

Pour l'appareil à flan

- 375 g de lait
- 150 g de crème liquide
- 90 g de cassonade
- 30 g de farine T55
- 30 g de fécule de maïs
- 3 œufs
- 2 jaunes
- 1 gousse de vanille
- 5 g de vanille liquide

1. Mélanger le beurre en morceaux, la farine et le sel. Sabler du bout des doigts.
2. Ajouter le lait et l'œuf. Mélanger pour obtenir une pâte bien homogène.
3. La bouler et la réserver au frais pendant 30 minutes.

4. Mélanger le lait, la vanille grattée et la crème et faire bouillir dans une casserole.
5. Blanchir les œufs, le sucre, la farine et la fécule de maïs. Ajouter la vanille liquide.
6. Verser les liquides bouillants et fouetter.
7. Remettre sur le feu et stopper la cuisson après à première ébullition.
8. Verser dans un saladier et laisser refroidir 20 minutes au frais.
9. Pendant ce temps-là, foncer la pâte dans un cercle à bord haut.
10. Mélanger la crème au fouet et la verser dans la pâte brisée.
11. Cuire au four à 170° pendant 45 minutes.
12. Laisser refroidir et démouler dans le flan est frais.
13. Décorer le de Nutella.

© Nutella