

Flan aux Pralines Roses

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- PRALINES ROSES	120g
- BEURRE	125g
- OEUFS	4
- SUCRE SEMOULE	125g
- FARINE	115g
- LAIT	50 cl
- EAU	1 c à soupe

Recette:

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre au batteur. Ajoutez en continuant à fouetter, le beurre fondu puis la farine, l'eau et le lait.
- Montez les blancs en neige ferme.
- Ajoutez-les à la préparation. Il faut les casser un peu mais ne pas les mélanger entièrement (vous devez voir comme de la mousse sur le dessus. Vous ne devez plus voir de couleur blanche par contre).
- Concassez les pralines roses.
- Tapissez le fond du moule à manquer avec du papier sulfurisé puis la moitié des pralines roses. Versez ensuite la préparation. Parsemez du reste de pralines roses sur le dessus.
- Enfouez à 150° pour 55 minutes.
- Laissez refroidir au moins 3 heures au réfrigérateur. Démoulez délicatement.

