



## Le Flaun-ella

Pâtisseries | Toute l'année

👤👤👤 | 1 heure 🕒 |

### Pâte sablée

120g de beurre  
1 pincée de sel  
90g de sucre glace  
30g de poudre de noisettes  
50g d'oeuf  
235g de farine

### Crème brulée à la faisselle

375g de faisselle  
38g de crème  
75g de jaunes d'oeuf  
68g de sucre  
1,5 feuilles de gélatine

### Crème anglaise à la noisette

280g de lait  
50g de sucre  
40g de jaunes d'oeuf  
35g de pâte de noisettes

## Noisettes caramélisées

200g de noisettes  
100g de sucre  
25g d'eau

## Décor et finitions

75g de Nutella®

par Manon Teixeira de la NUTELLA ACADEMY

## La pâte sablée

Mélanger le beurre et le sucre glace.  
Ajouter la poudre de noisettes, le sel et la farine, puis les oeufs.  
Mélanger, filmer et garder au frais 1h.  
Détailler des ronds dans la pâte à l'aide d'un emporte-pièce (retirer-la), et enfourner 15 min à 180°C.

## La crème brûlée

Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Parallèlement, chauffer à feu doux la faisselle et la crème avec le sucre.  
Ajouter les jaunes petit à petit, puis la gélatine essorée.  
Réserver au frais.

## La crème anglaise à la noisette

Fouetter les jaunes d'oeuf et le sucre. Pendant ce temps, porter le lait à ébullition.  
Verser sur les oeufs en mélangeant, puis remettre dans la casserole et chauffer à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe.  
Ajouter la pâte de noisette et mélanger. Réserver au frais.

## Les noisettes caramélisées

Dans une casserole, chauffer le sucre et l'eau jusqu'à obtenir un caramel légèrement coloré.  
Ajouter les noisettes dans la préparation et étaler-les sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé.

## Montage et finitions

Sur chaque biscuit de pâte sablée, déposer à l'aide d'un emporte-pièce un peu de crème à la faisselle.  
Déposer ensuite quelques noisettes, puis dresser le Nutella sur le gâteau à l'aide

d'une poche munie d'une douille cannelée.  
Verser la crème anglaise autour du gâteau.