DE-625

Flan aux Oeufs Maison

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 45 min
Temps de prise : 4 heures minimum

Ingrédients:

- SUCRE (EN MORCEAUX)	10
- EAU	1 c à soupe
- LAIT	75 cl entier
- SUCRE SEMOULE	100g + 50g
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à soupe
- OEUF(S)	5

Recette:

- Préparez le caramel en faisant fondre à feu moyen les sucres en morceaux avec l'eau sans les remuer. Lorsqu'il a pris la bonne couleur dorée, retirez-le du feu et versez-le dans le moule à cake en silicone. Laissez refroidir.
- Préchauffez le four à 150-160°C.
- Faites bouillir le lait avec 50g de sucre semoule et la vanille.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec les 100g de sucre restant.
- Versez petit à petit le lait bouillant sur les œufs en fouettant.
- Transvasez ce mélange dans le moule en silicone sur le caramel.
- Enfournez au bain-marie pendant 1h15 à 1h25 … le flan doit être encore tremblant mais figé.
- Réservez au frigo au moins 4 heures avant de démouler.
- Détachez les bords du flan à l'aide d'une spatule puis déposez une assiette par-dessus. Retournez d'un trait.
- Découpez et servez sans attendre.