

FLAN A L'ORANGE

- 8 œufs
- 1 L de lait
- 8 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de confiture d'orange
- Caramel liquide pour le fond du moule (vous pouvez acheter du caramel liquide au supermarché).

Préparation :

1. Mettez du caramel au fond du moule.
2. Dans un bol, battez les œufs, le lait, le sucre et la confiture d'orange.
3. Mettez le mélange obtenu dans le moule caramélisé et faire cuire le flan au bain Marie (le moule dans un plateau d'eau)
4. La cuisson dure environ 1 heure environ à 200 C
5. Si vous voyez qu'il brûle par le dessus, couvrez-le avec du papier d'aluminium
6. Avant de sortir le flan faites l'essai avec un couteau et si il sort propre c'est qu'il cuit.
7. Retirer et laisser refroidir avant de démouler.