

FLAN AUX OEUFS A L'ANCIENNE

- 8 œufs moyens
- 500 ml. de lait (50 cl)
- 13 cuillères à soupe de sucre (8 pour le flan et 5 pour préparer le caramel)
- Un peu d'eau au caramel

Préparation :

- Le caramel : mettre 5 cuillères à soupe de sucre et un peu d'eau dans une casserole au feu.
- Mélanger pour dissoudre le sucre dans l'eau jusqu'à ce qu'il devienne brun. Verser le caramel dans le moule, sur tout le fond et le côté.
- Préchauffer le four 180° C statique
- Ensuite, battre dans un bol les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement mélangés et ajouter le lait. Bien mélanger jusqu'à obtenir un liquide uniforme.
- Verser le mélange dans le moule et placer celui-ci dans un grand moule ou dans la plaque de four et mettre de l'eau dans le grand moule ou la plaque jusqu'à la moitié du moule du flan.
- Mettre l'ensemble au four faire cuire pendant 75 minutes.
- Avant de sortir du four, vérifier avec la pointe d'un couteau, s'il ressort sec c'est qu'il est cuit.
- Attendre qu'il refroidisse complètement, avant de le mettre au réfrigérateur pendant quelques heures.