

FLAN CAMEL

Ingrédients :

5 œufs

80 g de sucre (ou 5 cuillères rasées)

1 L lait

2 cuillères à soupe d'extrait de vanille (ou 1 zeste de citron)

Pour la base caramel

120 g de sucre (ou 6 cuillères de sucre)

Préparation :

- Préparez d'abord le caramel pour le flan en mettant le sucre dans une casserole, puis laissez fondre à feu doux sans le remuer jusqu'à ce qu'il devienne brun. Prenez soin de ne pas le brûler.
- Prenez un plateau rectangulaire de 30 x 25 cm et assez haut et badigeonner à l'aide d'un pinceau le caramel sur toute la surface. Il n'est pas nécessaire de huiler le plat, le flan se détachera quand même des murs. Laissez reposer.
- Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange très mousseux.
- Mettez le lait dans une casserole avec la vanille ou le zeste râpé du citron et portez à ébullition, puis éteignez la cuisinière et laissez refroidir quelques minutes.
- Diminuez la vitesse de fouettage et versez le lait chaud sur les œufs petit à petit. Le composé doit être liquide.
- Versez le mélange dans la casserole dans laquelle vous

mettez le caramel. Mettez la casserole dans une autre plus grande à laquelle ajoutez de l'eau chaude.

- L'eau doit arriver au milieu de la casserole. Mettez des serviettes en papier dans l'eau pour qu'elles ne bouillent pas. Faites cuire au four à 150 degrés pendant 40 minutes, couvrez le gâteau avec du papier sulfurisé et dans un four statique, puis retirez le papier et poursuivez la cuisson pendant 50 minutes supplémentaires.
- Une fois que le Flan est prêt, sortez-le du four, laissez-le refroidir et mettez-le au réfrigérateur pour épaissir pendant 2 à 3 heures.
- Au moment de servir, retournez-le sur une assiette, coupez-le en petits morceaux et servez-le.