



Les recettes

FLAN AUX ŒUFS

Ingrédients :

- 5 Œufs
- 1 boîte lait concentré sucré
- 220 ml de lait
- 1 passoire maille métallique moustiquaire

Préparation :

Préparer le caramel avec 3 cuillères a soupe de sucre et 3 cuillères a soupe d'eau.
Verser ce caramel dans le moule qui recevra le flan.
Faire bouillir 350 ml d'eau et y ajouter le lait concentré sucré.
Dans un bol, casser 5 œufs, les battre deux a trois minutes,
Verser dans le mélange eau + lait concentré à travers le tamis dans un grand bol. Mélanger,
ajouter le lait normal en remuant.

Cuisson :

Dans une marmite ou cocotte, poser au fond et à l'envers un plat de 3 à 4 cm de haut
Mettre de l'eau dans la cocotte sans dépasser les 3 à 4 cm, poser sur le plat renversé le moule déjà enduit de caramel, verser le mélange œufs- lait dans le moule.
Porter l'eau à ébullition en couvrant la cocotte de son couvercle, mais attention en intercalant entre le couvercle et la cocotte un torchon replié (son rôle est d'absorber la vapeur produite).
A l'ébullition baisser le feu.
Changer le torchon en place par un sec, trois fois, soit toutes les 5 minutes et au total 20 minutes de cuisson.
Préparer pendant ce temps un caramel liquide au café (3 cuillères à soupe de café et 3 cuillères à soupe de sucre) qui sera versé sur le flan lorsque celui-ci aura refroidi