



Flan aux Œufs



Temps de préparation : 30 mn
Temps de cuisson : 45 mn
Temps Total : 48h (idéalement)

Difficulté : Facile

Budget : Moyen

Ingrédients pour 4 personnes

- > 1l de lait entier
- > 6 œufs
- > 150 gr de sucre (pour le flan)
- > 3 gousses de vanilles
- > 80 gr sucre (pour le caramel)

Matériel

- > Moule haut (diam. 18 cm – haut. 10 cm) pouvant aller sur une cuisinière et au four
- > Plat à gratin à bord haut pouvant contenir le moule haut

Préparation

> **L'avant-veille**, fendre les gousses de vanille et les gratter. Mettre la vanille (grains et gousses) dans le lait et ajouter la moitié des 150gr de sucres soit 75gr. Faire chauffer sans faire bouillir. Puis couvrir et laisser infuser à température ambiante jusqu'au lendemain.

> **La veille**, mettre à chauffer le lait infusé sans le laisser bouillir.

Mettre les 80 gr de sucre dans le moule et le mettre à chauffer sur une plaque de cuisinière (attention de vérifier la compatibilité de votre moule avec le mode de chaleur). Réaliser un caramel « à sec » jusqu'à obtenir une belle couleur. Stopper la cuisson en plongeant le moule dans de l'eau fraîche. Réserver.

Préchauffer le four à 180°C et mettre à bouillir de l'eau.

Dans un batteur mettre les œufs entiers et le reste des 150 gr de sucre soit 75 gr et battre pour blanchir les œufs et obtenir une belle préparation mousseuse. Laisser reposer 5mn puis ajouter le lait bouillant en le filtrant à l'aide d'un chinois (pas trop fin pour laisser passer les grains de vanille) tout en remuant doucement à la cuillère (ne surtout pas battre la préparation à cette étape).

Verser la préparation dans le moule. Supprimer la mousse sur le dessus de la préparation en posant une feuille de papier absorbant sur la surface puis la retirer. Renouveler l'opération autant de fois que nécessaire jusqu'à disparition totale de la mousse (sinon cela va générer une pellicule à la cuisson qui sera désagréable en bouche à la dégustation). Couvrir le moule d'un aluminium. Mettre le moule dans le plat à gratin et verser l'eau bouillante pour cuire le flan au bain marie. Enfourner pour 30 à 35 mn. Le flan doit rester tremblant à cœur.

Laisser totalement refroidir puis placer au réfrigérateur couvert d'un film alimentaire, idéalement jusqu'à lendemain.

> **Le jour de la dégustation**, passer délicatement la lame d'un couteau fin le long de la paroi du moule puis démouler dans un plat creux.

Astuces

- Laver et sécher les gousses, elles pourront ensuite aromatiser du sucre, du rhum, etc ...
- Pour accompagner ce flan, on peut réaliser des « Diamants » petits biscuits dont la recette se trouve également sur ce site.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr