

Flan de huevos

Recette pour 8 personnes :

- 500ml lait entier
- 125 gr de sucre + pour le caramel
- 3 œufs
- écorce de citron ou d'orange (choisissez plutôt des fruits non traités ou bio)
- un bâton de cannelle (ou de la cannelle en poudre)



Étapes de la recette :

Réaliser un caramel et le mettre dans les ramequins : pour cela placer du sucre en poudre dans une casserole (à fond épais) et le faire chauffer à sec (sans liquide) à feu doux. Surveillez sans remuer, dès que le sucre commence à fondre, baisser le feu et retirer dès que l'ensemble du sucre a fondu et a pris une jolie couleur brune. Attention, le caramel doit être mis dans les moules immédiatement sinon il durcit.

Mettre le lait à chauffer avec les écorces et la cannelle. Porter à ébullition puis arrêter.

Couvrir et laisser infuser 30mn.

Casser les œufs et les mélanger délicatement avec le sucre.

Passer le lait au chinois, puis le mélanger aux œufs et au sucre.

Remplir les ramequins (préalablement nappés de caramel)

Cuire au bain-marie pendant 25 minutes à 180 °C.

Cuire au bain-marie :

cuire les ramequins dans un récipient plus grand à moitié rempli d'eau



Un chinois

