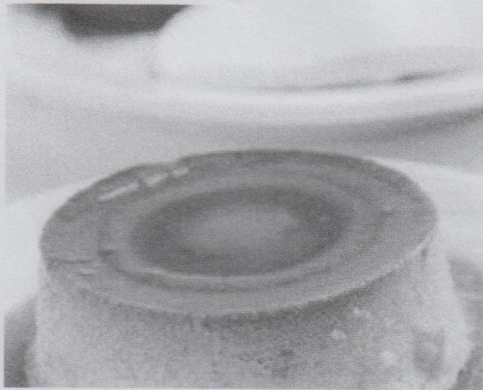


Flans mexicain (flan de queso)



8 Pers.

15 min

40 min

2 h

5,43

Facile

INGRÉDIENTS

- 4 oeufs
- 320 ml de lait concentré
- 400 g de lait concentré sucré
- 200 g de Philadelphia (ou St Moret)
- caramel liquide

PRÉPARATION

ÉTAPE 1 Préchauffez le four Th. 6 (180°C). Remplissez le lèche frite d'eau, pour faire cuire vos ramequins au bain marie.

ÉTAPE 2 Faites ramollir le Philadelphia.

ÉTAPE 3 Dans un grand saladier, battez à l'aide d'un batteur électrique les oeufs, les laits et le Philadelphia, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Réservez.

ÉTAPE 4 Remplissez le fond de vos ramequins de caramel liquide (gardez-en pour la présentation). Versez la crème et enfournez pour 40 min.

ÉTAPE 5 Une fois cuits, sortez vos ramequins du four et laissez-les refroidir. Placez-les ensuite quelques heures au frigo.

ÉTAPE 6 Avant de servir, retournez-les sur des petites assiettes et nappez-les de sauce au caramel.