

Les Flans aux Œufs

Ingédients

6 œufs
1 L de lait
160 g de sucre
1 gousse de vanille
10 morceaux de sucre ou l'équivalent pour le caramel.

Préparation

Faire chauffer le lait dans une casserole avec 160 g de sucre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Dès que le lait est prêt à bouillir, arrêter le feu.

Battre les œufs au fouet pour avoir un mélange mousseux.

Faire un caramel avec les morceaux de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau, sur feu doux, en surveillant et en remuant régulièrement.

Verser aussitôt ce caramel dans des ramequins allant au four (environ une quinzaine de ramequins)

Verser lentement le lait bouilli sur les œufs en fouettant (utiliser une passoire pour retenir la gousse de vanille et la "peau" du lait).

Verser la préparation ainsi obtenue dans les moules.

Cuire au bain marie à 150 °C dans le four pendant 30 minutes. La pointe du couteau doit ressortir "sèche", mais il ne faut pas prolonger pour garder l'onctuosité.

Laisser refroidir, mettre au frigo au moins 4 heures.

Variante

Ce flan peut se faire dans un moule unique, il faut alors prévoir 45 minutes de cuisson.