

Flan au caramel



Ingédients :

Pour le caramel :

- 11 à 12 morceaux de sucre saint louis n°4
- Eau

Pour le flan :

- 6 oeufs
- 1 grande boîte de lait Gloria entier
- 1 grande boîte d'eau
- 24 à 25 morceaux de sucre
- 1 gousse de vanille



Faire le caramel :

Mouiller les morceaux de sucre, le mettre dans une casserole avec un peu d'eau au fond. Mettre à feu vif : le sucre devient caramel liquide. Faire passer le caramel sur les bords de la casserole pour bien récupérer le sucre qui s'y est déposé. Verser rapidement le caramel dans le fond du moule à flan (ou le récipient qui ira au four) puis le faire monter sur les bords tant qu'il est liquide.



Pour le flan :

Préchauffer le four à 200°C. Battre énergiquement et longuement les oeufs en omelette. Dans une casserole, faire chauffer le lait, la vanille et les 25 morceaux de sucre en remuant pour les faire fondre. Lorsque que le lait est chaud (sans pour autant bouillir), ôter la gousse de vanille et verser le mélange sur les oeufs tout en battant énergiquement. Verser le mélange dans le moule caramélisé sans cesser de le battre dans le saladier. Cuire au bain marie dans le four 40 minutes.

