



Difficulté ★★☆☆

Flan au caramel



6/8 personnes



30 min



1h05



--

INGREDIENTS

Pour le caramel :

150g de sucre

1 filet d'eau

Pour la crème :

200g de lait concentré

800g de lait

6 oeufs

1 gousse de vanille



INSTRUCTIONS

- **Commence par le caramel :**
- Dans une casserole, verse le sucre avec un filet d'eau et laisse fondre sur feu moyen.
- Ton caramel est prêt quand il a une belle couleur ambrée.
- Verse le caramel obtenu dans un moule de 20cm de diamètre en prenant soin de le faire recouvrir tout le fond de ton moule.
- **Prépare la crème :**
- Préchauffe ton four à 160°.
- À l'aide d'un couteau, fends ta gousse de vanille en deux pour récupérer les graines.
- Dans une casserole verse la lait, les graines de vanille et porte le tout à ébullition.
- Dans un bol verse les oeufs, le lait concentré et fouette énergiquement pour obtenir une préparation bien homogène.
- Ajoute le lait bouillant et fouette de nouveau.

- Verse le mélange obtenu sur le caramel.
- ***Dernière ligne droite :***
- Place le moule sur une grande plaque type "lèche frite" (une plaque à rebords) et verse de l'eau bouillante sur ta plaque : Environ 3cm.
- Enfourne le tout pendant 1h05 puis, à la sortie du four, laisse ton flan complètement refroidir au frais ou à température ambiante avant de le démouler : Passe la lame d'un couteau sur les bords de ton moule pour un démoulage de qualité !

CONSERVATION

Le flan au caramel se conserve 48h au réfrigérateur.