



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 le 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.