

FLAN CATALAN PA D'OUS

Ingrédients :

Pour le caramel :

- ✦ 6 c.à.s de sucre de canne

Pour l'appareil à flan :

- ✦ 500 g de lait entier
- ✦ 270 g d'œufs entiers (6 à 7 selon taille)
- ✦ 55 g de sucre en poudre
- ✦ 10 g de sucre vanillé maison

Pour la cuisson :

- ✦ 1000 g d'eau froide



Préparation :

Pour le caramel :

Réaliser un caramel à sec à la poêle avec les 6 c.à.s de sucre de canne. Verser dans le moule et chemiser. Placer le moule dans le cuit-vapeur.

Pour l'appareil a flan:

Verser le lait entier, ajouter les œufs entiers, le sucre en poudre et le sucre vanillé maison. Chauffer **5 min/110°C/vitesse 3**.

Verser la préparation dans le moule couronne TM ou Flexipan.

Pour la cuisson :

Rincer le bol, verser l'eau froide. Poser le cuit-vapeur sur le bol, fermer avec le couvercle. Cuire à la vapeur **30 min/Varoma/vitesse 1**.

Laisser refroidir complètement dans le cuit-vapeur avant de filmer le moule.



Conseils et astuces:

Ensuite placer au réfrigérateur au moins 6h00 à 8h00 (1 nuit c'est encore mieux). A la sortie du réfrigérateur, donner un tour de spatule autour du flan et du centre pour décoller le flan, faire un mouvement avec le moule, le flan tourne c'est ok pour le démoulage. Placer un plat du même diamètre et légèrement creux pour le caramel, retourner et retirer le moule (au dessus de l'évier de préférence).

Régalez-vous !!!