



Flan aux raisins au rhum

Vous avez trop d'oeufs ? L'idéal est un bon flan maison !

Ingrédients :

- * 7 oeufs
- * 1 litre de lait
- * 130g de sucre blond
- * 2 cuillères à soupe de vanille liquide
- * 80g de raisins au rhum
- * 1 litre d'eau (bain-marie)

Préparation :

Préchauffer le four à 210°C.

Porter le lait à ébullition. Faire de même avec l'eau.

Dans un saladier, casser les oeufs et y verser le sucre. Fouetter énergiquement.

Quand le lait bout, verser petit à petit le liquide chaud dans le saladier. Bien mélanger tout le long (avec une cuillère en bois).

Ajouter enfin la vanille et les raisins.

Verser la préparation dans le moule à flan.

Dans un moule à manqué, verser l'eau chaude pour le bain marie.

Enfourner le flan dans le bain marie au four pour 45 minutes à 210°C.

Le flan va prendre une belle couleur foncée.

Pour vérifier s'il est cuit, planter un couteau dedans. La lame doit ressortir "sèche".

Laisser refroidir et ensuite mettre au frigo au moins 2 heures avant de déguster.

On peut toutefois le manger légèrement tiède mais il sera plus "mou".



Astuces :

J'ai toujours des raisins dans du rhum (voir ma recette [ici](#)). Sinon vous pouvez mettre 70g de raisins secs avec 1 bouchon de rhum blanc. Laisser macérer quelques dizaines de minutes.

Attention, l'opération délicate est lorsqu'il faut enfourner le moule rempli de flan et le bain marie... sans se brûler !

Faire chauffer la quantité nécessaire d'eau pour le bain marie en faisant 1 test avant avec les moules que vous allez utiliser.

Je pose d'abord le moule avec l'eau chaude dans le four sur la plaque. Puis je mets délicatement dedans le moule à flan.