

Flan aux cerises à l'eau de vie

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

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

Voici une nouvelle variante avec des cerises à l'eau de vie qui s'ennuie dans nos placards !

Ingrédients :

- * 7 œufs
- * 1 litre de lait
- * 130g de sucre blond
- * 20 cerises à l'eau de vie équeutées
- * 2 cuillères à soupe de l'alcool
des cerises à l'eau de vie
- * 1 litre d'eau (bain-marie)



Préparation :

Préchauffer le four à 210°C.

Mettre l'eau dans le récipient adéquat dans le four (pour faire cuire votre flan au bain Marie sans risque, voir ma méthode en détail ici (pas encore publié)).

Porter le lait à ébullition.

Dans un saladier, casser les œufs 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 les cerises et l'alcool.

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 :

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.

Avec cette quantité, je fais en plus 2 petits flans dans 2 petits ramequins.