



Flan aux œufs et aux fruits frais

Vous avez trop d'œufs et des fruits frais ? L'idéal est de faire ce délicieux flan aux œufs maison !

Ingrédients :

- * 7 œufs
- * 1 litre de lait
- * 130g de sucre blond
- * 2 cuillères à soupe de vanille liquide
- * 300 à 400g de fruits frais préparés (framboises, abricots, pêches, raisins...)
- * 1 litre d'eau (bain-marie)



Préparation :

Préchauffer le four à 210°C.

Préparer le Bain Marie : prévoir un plat plus grand que celui qui aura le flan à cuire.

Mettre ce plat vide dans celui qui aura l'eau. Verser l'eau dedans pour voir le volume d'eau nécessaire.

Placer ce grand plat sur une tôle et tout enfourner. Enlever et réserver sur le plan de travail le plus petit plat.

Porter le lait à ébullition (bien brasser pour que cela ne colle pas au fond).

Préparer les fruits :

* laver et sécher délicatement les framboises ou les raisins

* laver les abricots ou les pêches, enlever le noyau et découper en petits morceaux

Dans un saladier, casser les œufs, y verser le sucre et la vanille. Fouetter énergiquement.

Quand le lait bout, verser petit à petit ce liquide chaud dans le saladier ayant les œufs battus. Bien mélanger le tout.

Verser la préparation dans le plat à gratin (30x32 cm).

Ajouter les fruits préparés directement dans le plat.

Enfournier ce flan dans le bain marie au four pour 45 minutes à 210°C (à 1h si le flan est épais comme dans un moule à cake par exemple).

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 dans le bain marie sans se brûler !

Quand c'est cuit, je sors tout ensemble et je laisse l'eau refroidir avant de retirer le flan...