

Flan noisette & caramel muscovado

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 670g de lait entier
- 25g de sucre
- 75g de sirop noisette de chez Bacanha, ou le sirop de votre choix

Préparation

1. Je vous ai déjà parlé de la marque de sirops Bacanha, qui fabrique des sirops aux parfums originaux à utiliser dans des cocktails, des boissons fraîches ou chaudes mais aussi en cuisine et pâtisserie.
2. Avec le sirop noisette grillée, j'ai eu envie de faire des petits flans aux œufs comme des crèmes dessert, agrémentés d'un peu de caramel de sucre muscovado et de quelques noisettes croquantes.
3. Cette recette est toute simple, il faut simplement prévoir de la réaliser un peu en avance pour les laisser suffisamment refroidir.
4. Versez le caramel ainsi obtenu au fond des pots (j'ai utilisé des pots de yaourt en verre) que vous allez utiliser pour faire cuire vos flans et laissez cristalliser.
5. Faites chauffer le lait avec le sirop.
6. Fouettez les œufs avec le sucre, puis versez le lait chaud dessus en fouettant constamment.
7. Transvasez l'appareil dans les pots.
8. Placez les pots dans un bain-marie (l'eau doit atteindre les 2/3 de la hauteur des pots) puis faites cuire pendant 45 minutes dans le four préchauffé à 130°C (la lame d'un couteau doit ressortir propre).
9. A la sortie du four, enlevez les pots du bain-marie, laissez-les refroidir un peu puis placez-les au réfrigérateur jusqu'à ce qu'ils aient totalement refroidi.
10. Et voilà, vos flans sont prêts !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com