

Petits flans mousseux à l'ananas



Pour 8 ramequins

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes au bain-marie

- 1 boîte d'ananas
- 3 oeufs
- 20 cl de lait concentré
- 80 g de vergeoise blonde (ou sucre semoule)
- 1/2 gousse de vanille
- 50 g de Maïzena
- 2 c à soupe de rhum (facultatif)

Préchauffez le four à 170° C.

Dans un saladier mélangez la vergeoise (ou le sucre) avec les grains de vanille, puis ajoutez un oeuf et deux jaunes en réservant les blancs pour la suite.

Mélangez en ajoutant la Maïzena tamisée, le lait concentré et le rhum.

Mixez les ananas égouttés en morceaux dans le blender. Incorporez la purée d'ananas au mélange précédent ainsi que les blancs battus en neige.

Transvasez la préparation dans des ramequins beurrés.

Disposez-les dans un plat à bords hauts avec une feuille de papier journal au fond. Versez de l'eau chaude dans le plat en veillant à ne pas dépasser 1 cm du bord du ramequin.

Glissez au four pour 20 minutes.

Laissez refroidir et servez frais.