

Pa d'ous, le flan aux oeufs catalan



8



25 min



10 min



15 min

Ingrédient s

Pour le flan :

- 700 g de lait entier
- 60 g de sucre en poudre
- 10 g de sucre vanillé maison
- 7 gros œufs

Pour le caramel:

- 7 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de vinaigre blanc



Recette

Pour le caramel:

Dans la casserole, réaliser le caramel avec le sucre et le vinaigre (celui-ci évite l'amertume et une coloration trop prononcée). Verser dans le moule Flexipan et chemiser. Placer dans le panier vapeur du Cookéo®. Dans la cuve du Cookéo, verser 400 g d'eau, placer le panier vapeur avec le moule.

Pour la préparation du flan au I-Cook'in® (pré cuisson):

Verser le lait, ajouter les œufs, le sucre et le sucre vanillé maison.

Chauffer 4 minutes - 100°C - vitesse 4. (avec verre doseur). Verser dans le moule.

Fermer le Cookéo®.

Cuisson sous pression : 15 minutes.

A la fin de la cuisson, ouvrir en laissant le couvercle en position basse et laisser au repos 15 minutes avant de sortir le panier vapeur.

Laisser refroidir complètement avant de placer au réfrigérateur au moins 6h00 plus c'est encore mieux.

Démouler dans un plat creux de préférence.

Notes

Bon appétit...

Autour de ma table© by Cachou66

<http://www.autourdematable.com/>