

FLAN A L'ANANAS

RECETTE N°173

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 60 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- Caramel:
- 250 g de sucre
- 8 cuillères d'eau.
- Crème:
- 3 oeufs entiers
- 2 jaunes d'oeufs
- 500 g de lait concentré non sucré
- 500 g de jus d'ananas en boîte
- 60 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- moule à manqué
- terrine
- fouet
- tamis
- plat de service

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



7 ETAPES A SUIVRES

01. Caramélisez le fond d'un moule en métal ou porcelaine à feu.
02. Faites chauffer le four au thermostat 3-4 (165°).
03. Battez les oeufs entiers et les deux jaunes dans une grande terrine à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce qu'ils deviennent d'un jaune clair.
04. Incorporez peu à peu le lait concentré, le jus d'ananas et le sucre vanillé. Battez pour obtenir un mélange homogène.
05. Passez celui-ci à travers un tamis fin dans le moule caramélisé.
06. Placez-le au four, au bain-marie, pendant 1 heure environ.
07. Laissez-le refroidir et mettez au réfrigérateur pour 3 heures au moins. Démoulez sur le plat de service et mettez au frais.

NOTES PERSONNELLES
