

FLAN A L'ANANAS

RECETTE N°174

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 60 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 1 ananas ou une boîte d'ananas en morceaux
- cerises confites (facultatif)
- 5 oeufs
- 200 g de sucre en poudre
- le jus d'un demi citron
- 75 g de farine
- 3 c à café de rhum
- sucre pour caraméliser le moule
- nappage :
- crème anglaise à la vanille

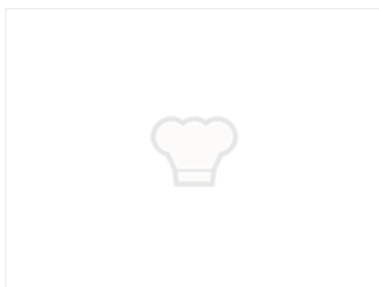
MATERIELS INDISPENSABLES

- fourchette
- casserole
- fouet
- moule à flan
- plat à four
- plat de service
- gant protection

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



9 ETAPES A SUIVRES

01. Ecrasez à la fourchette les 2/3 de la chair de l'ananas, mélangez-y le sucre en poudre, puis le reste de la chair de détaillée en petits cubes.
02. Portez 10 mn sur le feu pour faire évaporer la moitié du jus.
03. Laissez refroidir.
04. Battez les oeufs entiers.
05. Ajoutez-y la farine, le rhum, le jus de citron, puis la préparation précédente. Caramélisez un moule à flan.
06. Versez dedans votre mélange.
07. Placez le moule dans un plat à four ou la lèchefrite rempli d'eau tiède. Cuisson 45 mn à four modéré.
08. Une fois refroidi renversez sur le plat de service.
09. Décorez des cerises confites et nappez de crème anglaise à volonté.

NOTES PERSONNELLES
