

FLAN ANTILLAIS

RECETTE N°175

NOTATION

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

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 45 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 6 oeufs
- 200 g de sucre en poudre
- 1 boîte d'ananas au sirop
- 1 c à soupe de maïzena
- 2 verres à liqueur de rhum
- 100 g de sucre en morceaux

MATERIELS INDISPENSABLES

- casserole
- moule à manqué
- mixeur
- spatule
- fouet
- jatte
- gant protection

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



7 ETAPES A SUIVRES

01. Imbiber les morceaux de sucre d'un peu d'eau et faire un caramel blond. Verser ce caramel dans un moule à bords assez hauts bien enduire le fond et les bords du moule en inclinant celui-ci.
02. Egoutter l'ananas et l'écraser au mixeur.
03. Réunir la purée d'ananas, le sirop de la boîte et le sucre en poudre.
04. Porter à ébullition en remuant avec une spatule, donner quelques bouillons. Battre les oeufs entiers en omelette.
05. Délayer la maïzena dans une cuillerée d'eau et l'ajouter aux oeufs battus. Verser sur les oeufs la purée d'ananas liquide et sucre en remuant bien. Ajouter le rhum, verser cette préparation dans le moule.
06. Cuire au four, au bain-marie, 3/4 d'heure environ à chaleur modérée (th 3-4 160 à 180°C).
07. Porter au frais et ne démouler qu'au moment de servir.

NOTES PERSONNELLES
