

FLAN A L'ORANGE

RECETTE N°6351

NOTATION

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

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 10 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 3 oranges bien juteuses
- 3 oeufs
- 15 g de crème de maïs
- 100 g de sucre en poudre
- un verre à liqueur de cognac à l'orange

MATERIELS INDISPENSABLES

- couteau de cuisine
- bol à pâtisserie
- casserole
- moule à flan
- fouet électrique

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



6 ETAPES A SUIVRES

01. Pressez les oranges de manière à en recueillir le jus.
02. Séparez le blanc des jaunes d'oeufs et travaillez ces derniers avec le sucre. Délayez la crème de maïs avec le jus d'oranges que vous ferez épaissir sur feu doux tout en tournant.
03. Retirez du feu et versez cette préparation sur le mélange oeufs-sucre. Remettez sur le feu sans laisser bouillir.
04. Versez le cognac, laissez tiédir et battez les blancs d'oeufs en neige bien ferme que vous incorporerez à la crème.
05. Passez un moule à l'eau froide, versez-y la mousse à l'orange et laissez prendre au réfrigérateur 3 à 4 heures au moins avant de servir.
06. Lorsque le flan est bien ferme, démoulez.

NOTES PERSONNELLES
