

FLAN MERINGUE AUX BANANES

RECETTE N°693

NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 4/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 70 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- trois bananes
- un demi-litre de lait
- 25 g de beurre
- 125 g de sucre en poudre
- 6 oeufs
- 100 g de boudoirs

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- casserole
- moule à manqué
- fouet électrique
- papier sulfurisé
- poche à douille

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



10 ETAPES A SUIVRES

01. Faites chauffer le lait avec le sucre.
02. Cassez les 6 oeufs en réservant deux blancs pour la meringue.
03. Battez avec le lait chaud mais non bouillant.
04. Travaillez ensemble les bananes et les biscuits boudoir.
05. Mélangez vos deux préparations.
06. Graissez généreusement un moule assez haut.
07. Versez-y l'appareil, couvrez avec une feuille de papier sulfurisé beurrée et mettez au four doux une heure environ.
08. Une dizaine de minutes avant la fin de la cuisson, battez les deux blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel.
09. Lorsqu'ils commencent à prendre consistance, ajoutez-y petit à petit 50 g de sucre.
10. A l'aide d'une douille dressez la meringue sur le flan et remettez au four une dizaine de minutes.

NOTES PERSONNELLES
