

Flan caramélisé aux fraises

Pour 6 personnes.

6 œufs entiers; 150 g de sucre en poudre; 1 pincée de sel; 1 pincée de zeste de citron (ou d'orange) râpé; 1 litre de lait; 1/2 gousse de vanille (facultatif).

Caramel : 10 morceaux de sucre; 2 c à soupe d'eau.

Fraises à volonté.

Faire bouillir le lait, avec ou sans vanille, et pendant ce temps, battre en mousse œufs entiers, sucre, sel et zeste râpé. Verser dessus, doucement et sans cesser de remuer, le lait très chaud.

Faire fondre d'autre part, dans une petite poêle ou casserole, les morceaux de sucre avec 1 c d'eau et, lorsque le sucre commence à se caraméliser (attention, ne pas le laisser trop foncer, car il prendrait un goût amer), ajouter l'autre cuillerée d'eau et verser le caramel dans un moule qu'on inclinera dans tous les sens pour le répartir uniformément dans le fond et la paroi.

Verser aussitôt la préparation du flan dans ce moule caramélisé et cuire à four moyen préchauffé et dans un bain-marie contenant 5 cm d'eau chaude (elle ne doit pas bouillir) pendant 20 à 30 minutes. Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau au centre, elle doit en ressortir sèche.

Laisser refroidir dans le moule. Au moment de servir, appliquer le centre du plat de service sur l'ouverture du moule et retourner brusquement pour démouler le flan. Si on sent une résistance, plonger le moule quelques secondes dans de l'eau très chaude.

Décorer de fraises équeutées.



[Cliquez sur l'image pour l'agrandir](#)

[Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur](#)

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.