

Mini flan aux oeufs, caramel et vanille

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 4 personnes

Préparation: 20
minutes

Repos: 30
minutes

Cuisson: 20
minutes



Les ingrédients:

- 1/4 de litre de lait
- 2 oeufs
- 50g de sucre
- une gousse de vanille
- 4 morceaux de sucre

Comment faire:



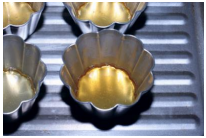
1) On commence par mettre les 1/4 de litre de lait dans une casserole, on fend la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur. On la met dans le casserole. J'ai utilisé une gousse de vanille plutôt sèche, du coup elle s'est coupée en morceaux... c'est pas trop grave, la vanille ne perd pas son gout ! Puis on met a chauffer tout doux, il ne faut pas que ça boue. -



2) On prépare le caramel, on met un morceau de sucre dans chaque petit ramequin, on peut remplacer le morceau de sucre par une cuillère à café de sucre en poudre... On rajoute une cuillère a café d'eau dans chaque ramequin. On met au four à 200°C. -



3) Au bout de 2 ou 3 minutes le sucre et l'eau vont commencer à bouillir... Attention, il faut surveiller... le caramel va pas tarder à se colorer... si il devient trop brun il sera amer et il vous faudra recommencer l'opération. Je fais souvent cette recette et une fois sur deux je me fais avoir et je recommence mon caramel... sinon c'est pas bon ! -



4) Voilà, le caramel a pris une jolie couleur dorée, on éteint le four et on met de coté les ramequins. -



5) Le lait qui chauffe a du ramollir la gousse de vanille. Je sors la gousse et à l'aide d'un couteau, je racle l'intérieur de la gousse pour récupérer toutes les petites graines noires. C'est elles qui donnent le gout à la vanille. Je mets les graines dans le lait, je coupe le feu sous le lait et je laisse infuser tranquillement. -



6) On mélange les 2 œufs avec les 50g de sucre en poudre. -



7) On rajoute le lait aromatisé à la vanille. -



8) Je vide la préparation dans les petits ramequins caramélisés et je mets au four à 180°C pendant 20mn. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2021 - www.simplement-cuisine.fr