

mon flan patissier sauce caramel

<http://comete59.wifeo.com/>



ingrédients:

une pate brisée (recette ici)

130 gr de sucre en poudre pour le caramel + un peu d'eau (recette ici)+ 30 cl de crème fluide

1 litre de lait

3 sachets de sucre vanillé

50 gr de farine (ou maizena)

4 oeufs entier

dans un plat ,mélanger la farine avec un peu de lait

puis ajouter les oeufs et bien mélanger

faire chauffer le lait dans un casserole avec le sucre vanillé

une fois bouilli, réduire le gaz et ajouter le mélange farine oeufs

bien mélanger pour ne pas avoir de grumeaux

faire chauffer de nouveau jusqu'à ce que la crème s'épaississe

mettre votre pate brisée dans la moule

versez y la crème

mettre au four préchauffé pour environ 30 minutes

c'est cuit lorsque la crème a des taches brunes

démouler une fois completement refroidi

dans une casserole

faire chauffer le sucre et un peu d'eau pour faire le caramel

une fois bruni comme ceci

laisser un peu refroidir

ajouter la crème fluide en remuant

ATTENTION AUX PROJECTIONS!

remettre à chauffer doucement en remuant encore

cette sauce/ coulis de caramel peut se manger chaude,tiède ou froide

peut napper vos desserts et glaces

se conserve plusieurs jours au frais

lorsque tout est bien frais coupez une part de flan et napper la avec la sauce caramel

bonne appétit!