



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

FLAN CHOCOLAT CARMEL DESSERT

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 45 min

Ingrédients

Pour le flan

- 6 portions de Kiri
- 75 cl de lait
- 6 œufs
- 1 c. à café de cacao noir en poudre
- 130 g de sucre

Pour le caramel

- 80 g de sucre
- 1 c. à café de jus de citron

Préparation

- 1 Dans une casserole, faites fondre à feu moyen 40 g de sucre. Quand il commence à caraméliser, ajoutez à nouveau 40 g de sucre, 2 c. à soupe d'eau et 1 c. à soupe de jus de citron (cela évite la cristallisation du sucre). Laissez caraméliser 1 minute environ toujours à feu moyen pour obtenir une belle couleur ambrée. Versez le caramel dans un plat à bords hauts allant au four.
- 2 Préchauffez le four à 170°C. Faites chauffer le lait. Dans un saladier, mélangez rapidement au batteur les œufs, le cacao, le sucre et les portions de Kiri.
- 3 Versez cette préparation dans le plat sur le caramel et enfournez 40 minutes. Laissez refroidir, retournez le plat sur une large assiette et démoulez le flan.

Vous pouvez remplacer le cacao par de la vanille (deux gousses pour 75 cl de lait) ou par du sirop de fraises ou d'orgeat (3 c. à soupe pour 75 cl) et dans ce cas, réduisez la quantité de sucre à 100 g.



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES

