Flan au calvados

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de repos	2 h
Temps de cuisson	25 min
Portions	6
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Flan

2 œufs

2 jaunes d'œuf

3 cs de calvados

80 g de sucre

250 ml de lait

200 ml de crème entière

Battre légèrement les œufs et le calvados à l'aide d'un fouet. Veiller à ce que le mélange ne mousse pas.

Verser le sucre, le lait et la crème dans une casserole. Tout en remuant, chauffer légèrement jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Verser le mélange d'œufs battus dans le lait sans cesser de remuer, puis passer au tamis. Répartir uniformément le mélange lait-œufs dans les verres.

Placer les verres sur la plaque en acier inox. Enfourner la plaque en acier inox à froid dans l'espace de cuisson. Cuire à la vapeur.

Cuire à la vapeur 90 °C pendant 25 min

Laisser refroidir à couvert les flans au calvados dans le réfrigérateur pendant env. 2 heures.

Amandes croquantes

1 cs d'éclats d'amandes

1 cs de sucre

Un peu de crème entière

Verser les éclats d'amandes et le sucre dans une grande poêle. Faire rôtir à feu moyen tout en remuant, jusqu'à ce que le sucre brunisse et que les amandes en soient bien recouvertes. Le sucre doit commencer à mousser légèrement.

Répartir les éclats d'amandes caramélisés sur un morceau de papier sulfurisé et laisser refroidir.

Au moment de servir, garnir les flans au calvados de crème entière et des éclats d'amandes caramélisés.

Accessoires

Plaque en acier inox perforée

6 verres de 200 ml chacun environ

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019