Flan au caramel

Préparation	20 min
Temps de repos	4 h
Temps de cuisson	25 min
Pièces	6
Appareil	CombiSteamer V4000 à partir de 2021

Les flans au caramel sont un dessert intemporel qui suscite l'enthousiasme. Ils se préparent parfaitement et sont servis en un clin d'œil. Avec leur texture soyeuse et délicate et leur sauce au caramel qui apporte une agréable note d'amertume, ils constituent un final tout en rondeur.

Sauce au caramel

100 g de sucre

50 ml d'eau

Flan au caramel

500 ml de lait

1 gousse de vanille, coupée, graines raclées

3 œufs

2 cs de sucre

Sauce au caramel

Chauffer le sucre dans une grande poêle et le faire caraméliser jusqu'à ce qu'il devienne brun clair, en remuant légèrement. Retirer la casserole du feu, ajouter de l'eau, remettre la casserole sur le feu, laisser réduire de moitié. Couvrir le fond des petits moules avec la sauce au caramel. Laisser refroidir.

Flan au caramel

Mélanger le lait, la gousse de vanille et les graines raclées dans une casserole, faire chauffer. Retirer la casserole du feu. Retirer la gousse de vanille. Battre les œufs et le sucre dans un bol, verser le lait sans cesser de remuer, puis verser délicatement dans des petits moules à travers une passoire fine. Insérer les petits moules sur la plaque en acier inox perforée dans l'espace de cuisson froid, faire cuire à la vapeur à 90 °C pendant 25 minutes. Retirer les flans au caramel, les laisser refroidir. Détacher délicatement le bord des flans au caramel à l'aide d'un couteau pointu et les renverser sur une assiette.

Cuire à la vapeur 90 °C pendant 25 min

Conseils

Pour la sauce au caramel, utiliser du jus d'orange ou un autre jus de fruit au lieu de l'eau.

Les flans au caramel peuvent être préparés jusqu'à deux jours à l'avance.

Accessoires

6 petits moules d'environ 150 ml de contenance chacun

Bac de cuisson perforé