

Flan de potiron au caramel



Pour un moule de 20 cm de diamètre:

- 250 g de chair de potiron
- 50 cl de lait
- 60 g de maïzena
- 60 g de sucre
- 1/2 orange
- 2 cs de sucre + 2 cs d'eau pour le caramel ou 3 cs de caramel tout prêt

Couper le potiron pelé en gros dés et le placer dans le bol du robot. Cuire 10 min à 100° à vitesse 2 avec un petit peu d'eau.

Pendant ce temps, préparer le caramel et en napper le fond du moule.

Diluer la maïzena dans le lait froid et l'ajouter au potiron. Régler 15 min à 100° à vitesse 3. Au bout de 10 min, ajouter le sucre, le jus et le zeste d'orange.

A la fin du programme, verser le contenu du bol dans le moule à manqué et laisser refroidir avant de placer au réfrigérateur.

Comme je le disais au début de cet article, il est possible de réaliser cette recette **à la casserole**: cuire le potiron une dizaine de minutes puis le mixer. Ajouter ensuite la maïzena délayée dans le lait froid puis porter à légère ébullition jusqu'à épaississement. Ajouter le sucre, le jus et le zeste d'orange et bien mélanger avant de verser dans le moule.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>