

Le flan au caramel de Mamie



Ingrédients:

1 litre de lait frais entier

6 oeufs + 2 jaunes

200g de sucre de canne bio

1 gousse de vanille

125g de sucre semoule pour le caramel

Préparation:

- Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en 2 et laisser infuser.
- Dans un saladier, battre les oeufs entiers et les jaunes avec le sucre de canne. Verser le lait tiédi et bien mélanger.
- Préparer un caramel à sec avec le sucre semoule et le verser dans le fond du moule.
- Verser l'appareil à flan sur le caramel. Placer le moule dans un plat allant au four rempli d'eau très chaude. Enfourner à 190°C pendant 1 heure.
- Laisser refroidir un peu avant de démouler le flan. Servir frais.