

Flan cévenol



Pour 4-6 personnes :

- 750 ml de lait
- 5 oeufs
- 200 g de sucre en poudre
- 1 pot de 400 g de confiture de châtaigne

Préchauffez le four 10 min à 180°C (Th. 6).

Faites bouillir le lait.

Battez les oeufs avec 75 g de sucre et versez le lait chaud. Mélangez bien.

Ajoutez la confiture de châtaigne. Mélangez bien.

Faites un caramel avec 125 g de sucre et un peu d'eau, nappez le moule à cake (ou bien des ramequins individuels allant au four).

Versez la préparation dans le moule et faites cuire au bain-marie pendant 1 heure.

Laissez refroidir, mettez au réfrigérateur plusieurs heures. Démoulez à froid et servez bien frais.