

Flan à l'ananas

Recette pour 6 Personnes

Les ingrédients :

- a. **Le caramel** : Sucre en morceaux 80 g ; eau 6 cuillères à soupe.
 - b. **Le flan** : Ananas au sirop 1 boîte $\frac{3}{4}$ (540 ml.) ; sucre en poudre 75 g ; œufs entiers 4 ; maïzena 1 cuillère à soupe bien pleine ; rhum 2 cuillères à soupe.
1. Chauffer le four à 200°C ou th. 7.
 2. Préparer un caramel blond clair dans votre moule (ou dans une casserole), et tapisser le fond du moule.
 3. Réserver 10 cl. de jus d'ananas, dans un verre, pour y délayer la maïzena.
 4. Réduire en purée les morceaux d'ananas au mixeur.
 5. Amener à ébullition l'ananas en purée, le sucre, et le jus restant, en remuant pendant 3 minutes environ.
 6. Battre les œufs en omelette, et y ajouter le mélange jus d'ananas lié avec la maïzena.
 7. Verser le contenu de la casserole sur les œufs, bien mélanger.
 8. Remplir le moule caramélisé
 9. Cuire au bain-marie au four 15 minutes à 200°C, puis 30 minutes à 170°C. Piquer pour vérifier la cuisson, (l'aiguille doit être sèche).
 10. Démouler une fois refroidi.

Rappel : Pour le bain-marie, utiliser la lèche frite du four ou un grand plat creux. Tapisser le fond de la plaque d'un papier sulfurisé, et remplir avec de l'eau chaude.