



THE J.M. SMUCKER Co

Flan au caramel

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 1 hr 5 mins 12 N/A

Ingredients

- **Flan :**
- 5 œufs
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou écrémé

Lait évaporé

- 1 boîte (340 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras
- 1 c. à table (15 mL) d'extrait de vanille
- **Caramel :**
- 1/3 tasse (75 mL) de sucre
- 1 c. à thé (5 mL) de jus de citron
- 1 1/2 c. à table (22 mL) d'eau

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Step 2:

Combiner les œufs avec le lait et la vanille dans le mélangeur et actionner jusqu'à homogénéité. Réserver.

Step 3:

Caramel : combiner le sucre avec le jus de citron et l'eau dans une casserole de taille moyenne à fond épais. Faire chauffer sur feu moyen et remuant occasionnellement, jusqu'à ce que le sucre commence à devenir doré. Retirer immédiatement du feu, car le sucre continuera à brunir. Verser doucement le caramel chaud dans un moule à gâteau en métal de 9 po (27 cm).

Step 4:

Verser délicatement le mélange d'œufs sur le caramel dans le moule, en prenant soin de ne pas faire éclabousser le caramel, car il est chaud. Déposer le moule à gâteau rond dans un grand moule rectangulaire profond. Ajouter de l'eau dans le moule jusqu'à la moitié de la hauteur du moule à gâteau.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 60 à 65 minutes ou jusqu'à ce que le centre du flan bouge encore un peu. Le flan continuera à figer en refroidissant. Servir chaud ou réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Images

