

FLAN ARDECHOIS

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 60 min



500 g de crème de marrons

4 œufs

1/4 de litre de lait entier

1 gousse de vanille

10 cl de crème liquide

1 cuillère à soupe de Rhum ambré

100 g de sucre pour le caramel

Caramel :

- 1 Mettre le sucre en morceaux dans une casserole, ajouter 5 cl d'eau et porter à ébullition.
- 2 Arrêter la cuisson lorsque le caramel devient blond et le verser dans un moule à flan.

Réalisation du flan :

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Faire bouillir le lait dans une casserole avec les graines de la gousse de vanille.
- 3 Pendant ce temps, casser les œufs dans un saladier, les battre et verser dessus le lait bouillant, puis ajouter successivement la purée de marrons, la crème et le rhum.
- 4 Transvaser la préparation dans le moule et le faire cuire environ 60 min au bain-marie.
- 5 Laisser refroidir et servir bien frais.