

## Technique de cuisson au bain Marie



Pour cuire au bain Marie mes flans, je me suis souvent brûlée lorsque j'enfournais le tout ou lors de la fin de cuisson.  
Voici ma nouvelle méthode pour éviter tous ces désagréments !

### **Astuces :**

Choisir le moule dans lequel sera cuit la préparation (ici le moule à flan).  
En fonction des dimensions de ce moule, en sélectionner un plus grand et assez haut afin d'avoir l'eau qui servira au bain Marie (ici un moule à soufflé).

Enfin, prendre une grande tôle à tarte qui est encore plus grand (ici un moule à génoise rectangulaire).

Remplir d'eau le moule bain Marie (ici le moule à soufflé). Attention à ne pas mettre trop d'eau ici car lorsque le moule qui aura la préparation se posera dedans, il ne faut pas que cela déborde. Faire un test à vide avant.



Mettre le moule bain Marie (ici le moule à soufflé) avec l'eau froide dans la tôle dans le four dès le préchauffage.

L'eau froide va vite chauffer et arriver à bonne température.

Quand la préparation est finie et est dans le moule (ici le flan), le poser dans le "moule bain Marie" qui a l'eau chaude (ici moule à soufflé).

Laisser cuire le temps nécessaire.  
Lorsque c'est cuit, il suffit de tirer la tôle hors du four (ici le moule à génoise).  
On peut ainsi facilement enlever les différents moules.



Et hop, on se brûle à aucun moment et aucun risque que tout se renverse !