

CUAJADA, FLAN ESPAGNOL AU YAOURT

TM6 – GRILL AUTOSENSE ALL-CLAD

INGRÉDIENTS :

Pour l'appareil à flan:

- ✦ 50 g de beurre doux
- ✦ 1 pot de yaourt nature (onctueux)
- ✦ 2 œufs
- ✦ 2 pots de farine de Gruau T45
- ✦ 1 pot de sucre semoule
- ✦ 10 g de sucre vanillé maison
- ✦ 3 pots de lait entier

Pour la décoration :

- ✦ du sucre intégral et/ou de la cannelle en poudre



PRÉPARATION :



Beurrer le plat de cuisson grill autosense standard.

Pour l'appareil à flan au TM6:

Faire fondre le beurre, **1 min/50°C/vitesse 1**. Ajouter le yaourt et les œufs. Mélanger au fouet **10 sec/vitesse 4**, racler le bol. Ajouter la farine, le sucre, le sucre vanillé et le lait entier. Mélanger **15 sec/vitesse 4**). Verser dans le plat de cuisson beurré.

Pour la cuisson au grill All-Clad standard :

Régler le grill à 230°C. Au bip, compter 15 à 17 minutes. Au bout de 10 minutes (le flan a pris), saupoudrer de sucre intégral et/ou de cannelle en poudre. (j'étale délicatement au pinceau). Laisser tiédir le flan avant de le démouler, capot ouvert.

Pour le démoulage :

Retourner sur plateau 2 fois, laisser refroidir avant de servir.

CONSEILS ET ASTUCES:

Servir froid.

Cuisson au four traditionnel: 40 minutes à 180°C

NOTA BENE:

Vous trouverez une recette similaire sur Cookidoo Cuajada aux abricots.

Pour tout renseignement sur le **grill Autosense All-Clad**, n'hésitez pas à me contacter par « **Contactez l'auteur** ».

