

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

Pa d'ous individuels, flans catalans

(version cuisine mobile)

Ingrédients :

Pour le caramel:

- du sucre en poudre (je fais au feeling)
- 2 c.à.s d'eau
- 1 c.à.c de vinaigre

Pour le flan:

- 10 œufs
- 200 g de sucre en poudre ou moins
- 10 g de sucre vanillé maison (i-Cook'in®)
- 1 litre de lait entier

Préparation:

Dans le plat de cuisson (standard) du grill, placez la grille BBQ (mon astuce pour protéger le revêtement du plat) lorsque j'y mets des ramequins ou en cuisson aussi de certaines pâtes (plus facile à démouler). Placez les ramequins.

Pour le caramel:

Réalisez le caramel à la casserole en chauffant sans remuer le sucre, l'eau. Quand le sucre est fondu, ajoutez le vinaigre (évite surcuisson et amertume). Répartissez dans les ramequins (et le moule)

Pour le flan :

Au robot TM6, mélangez les œufs et les sucres 2 min/vitesse 2. Ajoutez le lait entier et faites chauffer 8 min/70°C/vitesse 3. Lissez 10 sec/vitesse 7. Versez dans les 6 ramequins (env. 1 louche) (et le reste dans le moule Ellipse).

Conseils et/ou suggestion :

Version i-Cook'in du flan : <http://www.autourdematable.com/archives/2019/02/15/37099118.html>



Dans le plat de cuisson du grill, versez de l'eau du robinet environ 1 cm de haut. Fermez et préchauffez à 190°C. Au bip, continuez la cuisson 30 minutes. Pendant ce temps, le moule Ellipse cuit à la vapeur dans le cuit vapeur du robot i-Cook'in en cuisson combinée pour rentabiliser la cuisson. (gain de temps et d'énergie)

Laissez au repos 5 minutes le grill ouvert et éteint. Puis sortez les pots sur un plateau à l'aide de la pince. Laissez refroidir avant de placer au moins 4h00 au réfrigérateur avant de déguster.

Mon doudou valide également cette version

Bon Appétit