

## PA D'OUS : LE FLAN CATALAN

Pain d'œufs en français



Ce flan typiquement catalan, se cuit normalement au four et au bain marie.  
J'ai testé sa cuisson au Cook'in dans le petit moule à savarin en silicone posé sur le plateau vapeur.

### Ingrédients :

- ▶ 500 ml de lait entier
- ▶ 4 œufs
- ▶ 50 g de sucre en poudre
- ▶ 10 g de sucre vanillé Cook'in

### Caramel à sec

- ▶ QS de sucre



Mettre tous les ingrédients dans le bol du Cook'in.

Régler **3 min/100°C/vit 4**.







Pendant ce temps, préparer le caramel à sec et tapisser en le moule.

Placer le moule sur le plateau vapeur. Verser le mélange dans le moule Flexipan.

Rincer le bol, verser 1 litre d'eau. Fixer le plateau inox, poser le plateau +moule, fermer avec le couvercle.

Régler **25 min/120°C/vit 3**.

Laisser refroidir et placer au réfrigérateur.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou pétrissage
	Lait, sucre, sucre vanillé et œufs	<b>3 min</b>	<b>100°C</b>	<b>4</b>	
	1 litre d'eau				
	Moule savarin + mélange	<b>25 min</b>	<b>120°C</b>	<b>3</b>	



Moule SAVARIN