

Flan aux oeufs de Patricia

1 litre de lait entier
150 g de sucre
7 oeufs

Pour le caramel

80 g de sucre cristallisé
le jus d'un quart de citron jaune

Commencez par préparer le caramel. Dans une casserole, faites fondre à feu moyen 40 g de sucre. Quand il commence à caraméliser, ajoutez le reste du sucre, 2 c. à soupe d'eau et le jus de citron (cela évite la cristallisation du sucre).

Laissez caraméliser une minute environ toujours à feu moyen pour obtenir une belle couleur ambrée. Versez le caramel dans un plat à bords haut allant au four.

Préchauffez le four à 170 °C. Faites bouillir le lait. Dans un saladier, battez les oeufs avec le sucre. Versez le lait chaud sur les oeufs, mélangez soigneusement et versez dans le plat, sur le caramel. Enfourez le plat placé dans un bain-marie (avec de l'eau bien chaude) et laissez cuire 45 minutes à 170 °C.

Laissez refroidir le flan avant de l'entreposer une nuit au réfrigérateur.

