

Recette Sucrée



Flan vapeur à l'ananas

Ingrédients

- 100 g de cassonade
- 4 oeufs extra frais
- 2 cuillères à soupe de Maïzena
- 200 g d'ananas en boîte
- 3 cuillerées à soupe de caramel liquide
- 1 cuillerée à soupe d'extrait de vanille

Préparation

- Dans une jatte, battre ensemble les œufs, la cassonade, la maïzena et l'extrait naturel de vanille.
- Fouetter bien, jusqu'à ce que le mélange éclaircisse.
- Egoutter les tranches d'ananas, les hacher finement, les incorporer au mélange pour obtenir une préparation homogène.
- Verser le caramel liquide dans un moule à soufflé de 16/18 cm de diamètre, puis y ajouter la préparation.
- Verser 75 centilitres d'eau dans l'autocuiseur, placer le panier cuisson en position haute, y disposer le moule et bien fermer.
- Dès rotation de la soupape, prolonger la cuisson de 20 minutes.
- Laisser refroidir avant de servir.

*Un flan
«bonne conscience»*