



Desserts

Flan au pain d'épices de la Flandre Orientale

Pour 8 personnes.

Ingrédients

15 biscuits spéculoos
15 tranches de pain d'épices
150 grammes de sucre brun
100 grammes de sucre blanc
150 grammes de sirop de candi
1 cuillère à café de cannelle
750 millilitres de lait
1 œuf

Méthode de préparation

Émiettez le pain d'épices et les biscuits spéculoos ensemble dans un plat. Entretemps préchauffez le four à 200°C.

En mélangeant préchauffez le lait à feu moyen. Ajoutez le sucre et le sirop de candi. Retirez du feu et laissez refroidir un peu. Entretemps battez l'œuf bien aéré.

Incorporez le mélange de biscuits au lait. Continuez à bien mélanger. Ajoutez l'œuf et la cannelle. Utilisez éventuellement un mixer plongeur pour obtenir une masse bien lisse.

Graissez une forme à tarte et remplissez-la avec le mélange. Cuisez le flan 1 heure au four puis diminuez la température à 180°C et laissez encore cuire une trentaine de minutes. Contrôlez avec un cure-dent si le flan est cuit.

Ustensiles de cuisine

Four

