

FLAN À L'ANANAS

TRÈS FACILE

RAISONNABLE

PRÉP. ET CUISSON : 1 h 15

+ REFROIDISSEMENT

Pour 6 à 8, il faut :

Caramel liquide (tout préparé)

ou 100 g de sucre

1/4 de verre d'eau

1 quartier de citron

1 boîte d'ananas en morceaux

200 g de sucre

6 œufs

1 cuil. à soupe de Maïzena

3 cuil. à soupe de kirsch ou de rhum

1 moule à manqué ou à soufflé de 16 ou 18 cm ou moule en couronne

Ce flan peut être préparé avec d'autres fruits au sirop : abricots, pêches ou poires. Original pour un flan, il ne comporte par une goutte de lait !

1. Versez le caramel dans le moule. Faites glisser sur le fond et les parois en penchant le moule de côté et d'autre.

Si vous préparez le caramel vous-même, mettez le sucre et l'eau dans une petite casserole, sur feu moyen. Laissez caraméliser légèrement. Ajoutez alors le jus de citron. Puis enduisez le moule comme déjà dit.

2. Allumez le four à thermostat 6/7.

3. Écrasez finement l'ananas avec le mixer ou le moulin à légumes. Dans une casserole, mélangez cette purée avec le sirop de la boîte et le sucre. Laissez bouillir deux minutes.

4. Dans une grande terrine, battez les œufs en omelette. Délayez la Maïzena d'abord avec une petite partie des œufs, puis avec le reste de l'omelette. Mélangez avec la purée d'ananas et l'alcool. Versez dans le moule caramélisé.

5. Déposez le moule dans la lèchefrite contenant de l'eau (bain-marie). Faites cuire 45 minutes à four chaud (thermostat 6/7). Laissez refroidir complètement avant de démouler.

MON AVIS : Le dessus de ce gâteau peut être joliment décoré une fois démoulé, avec des demi-rondelles d'ananas et des cerises confites pour en relever la couleur.

cf: les recettes faciles de pâtisserie Françoise Bernard