

Flans (4 petits moules)

Ingrédients :

- 80 gr de sucre
- 2 c. s. d'eau
- 2 c.c. de raisinée
- 4 dl de lait
- 2 œufs
- 40 gr de sucre
- 1 c. s. de sucre vanillé

Préparation :

- Faire un caramel clair (avec le sucre et l'eau)
- Eteindre
- Ajouter la raisinée, mélanger, tapisser les moules.
- Porter à ébullition le lait, puis retirer du feu.
- Remuer les œufs et le sucre
- Ajouter le sucre vanillé. Laisser descendre un peu la mousse du lait cuit avant d'y mélanger l'appareil.
- Remplir les 4 moules.
- Les ranger sur la grille de la marmite à vapeur. L'eau ne doit pas dépasser la grille.
- Quand les 2 barres rouges sont en haut, éteindre, pocher les flans 6 minutes, puis, délicatement, glisser la marmite hors de la plaque.
- Laisser descendre le piston avant d'ouvrir.
- Servir très frais