

Biscoflan



Pour 8 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 40 minutes

Flan :

- 50 cl de lait 1/2 écrémé
- 4 œufs (calibre moyen)
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1 c à soupe de sucre vanillé "maison"
- 120 g de sucre semoule

Biscuit :

- 3 œufs (calibre moyen)
- 90 g de sucre semoule
- 90 g de farine
- Caramel liquide

Préchauffez le four à 180° C (150° C pour moi).

Pour ma part, j'ai procédé à la cuisson sans bain-marie avec la fonction chaleur tournante dans un moule en silicone en réduisant la température du four. Pour un four traditionnel dans un moule autre que silicone, il faudra placer le moule dans un grand plat rempli d'eau chaude, au 3/4.

Versez du caramel liquide dans le fond d'un moule (2 c à soupe de caramel environ).

Préparez le flan : Dans le bol du thermomix, mixez tous les ingrédients du flan **10 secondes/vitesse 4**. Versez la préparation dans le moule caramélisé.

Préparez le biscuit : Sans rincer le bol, insérez le fouet. Fouettez les œufs avec le sucre **5minutes/37° /vitesse 4**. Ajoutez la farine et mélangez **1 minute/vitesse 4**.

Versez délicatement la pâte sur le flan.

Recouvrez avec un peu de caramel.

Vous pouvez réaliser cette recette sans thermomix en vous aidant d'un fouet ou de votre robot pâtissier.

Pour le flan : Mélangez les œufs et les sucres puis incorporez le lait tout en mélangeant.

Pour le biscuit : Fouettez les œufs avec le sucre assez longtemps pour obtenir un mélange crémeux. Puis ajoutez la farine tamisée.

Glissez au four pour 30 minutes (40 minutes pour moi).

Laissez refroidir dans le moule avant de démouler. L'idéal étant de le préparer le matin pour le soir ou la veille pour le lendemain. Vous placerez alors le moule dans le réfrigérateur jusqu'au moment de le démouler pour le servir.