

Flan aux mirabelles



Pour 6 personnes

A préparer la veille de préférence

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 5 minutes + 25 minutes

- 20 mirabelles
- ½ l de lait
- 3 oeufs
- 90 g de sucre
- 80 g de Maïzena
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c à soupe de farine (pour le moule)

Nappage (facultatif) :

- 5 cl d'eau
- 50 g de sucre
- 1 c à soupe de jus de citron
- 1 c à café d'eau de vie de mirabelle (facultatif)

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

Mettez le lait à chauffer dans une casserole.

Pendant ce temps, fouettez les oeufs avec le sucre. Ajoutez la Maïzena toujours en mélangeant à l'aide d'un fouet.

Versez un peu de lait chaud peu à peu toujours en fouettant, remettez le tout dans la casserole et faites chauffer jusqu'à épaissement.

Transvasez dans un moule beurré et fariné. Laissez refroidir environ 30 minutes.

Disposez les mirabelles NON dénoyautées en les enfonçant légèrement dans la crème.

Glissez au four pour 20 minutes et 5 minutes sous le gril.

Pour le nappage : Dans une petite casserole, faites chauffer l'eau avec le sucre jusqu'à dissolution complète du sucre, ajoutez le jus de citron et éventuellement l'eau de vie de mirabelles.

Répartissez ce sirop à l'aide d'une cuillère. Je n'ai pas mis la totalité du nappage.

Laissez refroidir et conserver au frais jusqu'au moment de servir, l'idéal est de le faire la veille pour le lendemain.