

Flans à l'orange.



Température : 90°C

Taux d'humidité : 80%

Cuisson : 20 à 25 min

Ingrédients pour 12 moules :

5 dl de crème

5 dl de lait

4 œufs

7 jaunes d'œufs

1 dl de liqueur d'orange

3 cuillères à soupe de sirop d'orange

1 orange, pour le jus et le zeste

20 g de sucre vanillé

60 g de sucre

Sirop d'orange pour servir

Préchauffez le four à 90°C, 80% d'humidité.

- Mélangez tous les ingrédients, passez au chinois et versez dans les moules.
- Faites cuire 20 à 25 min dans le four.
- Mettez à refroidir au réfrigérateur.
- Mouillez avec un peu de sirop d'orange avant de servir.