

## 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.