

Flan bananes, oranges, passion et streusel de Christine Ferber

- 4 grosses oranges
- 5 bananes (4 bananes)
- 4 fruits de la passion (4 kiwis)

Pour la crème à flan :

- 3 oeufs
- 15 cL de lait (10 cL)
- 15 cL de crème (20 cL)
- 60 g de sucre en poudre

Pour le streusel :

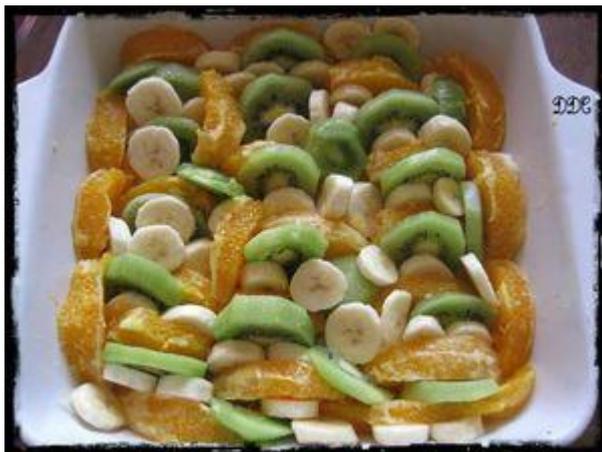
- 75 g de beurre à température ambiante (25 g de margarine Plantafin)
- 75 g de sucre en poudre (40 g)
- 50 g de farine
- 40 g d'amandes effilées
- 1 pointe de couteau de cardamome en poudre (pas mise)

Pour le streusel, mélanger du bout des doigts dans une terrine le beurre coupé en dés avec la farine, le sucre et la cardamome. Ajouter les amandes effilées et mélanger à nouveau. Réserver.

Pour les fruits, peler les oranges à vif et lever les suprêmes (je vous laisse le lien donné par Choupette : [technique ici clic](#)). Peler les bananes et les couper en rondelles de 1,5 cm (je les ai coupées un peu moins épaisses). Couper les fruits de la passion en 2 et récupérer dans un bol avec une cuillère le jus et les pépins. Réserver. Ou bien, éplucher les kiwis et les couper en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur.

Pour la crème à flan, dans un saladier battre les oeufs avec le sucre puis ajouter la crème et le lait, bien mélanger.

Dans un plat allant au four disposer les suprêmes d'oranges en les intercalant avec les rondelles de bananes et en les serrant bien. Répartir dessus les graines et le jus des fruits de la passion. Ou intercaler les tranches/rondelles des trois types de fruits.



Verser la crème à flan et cuire à four préchauffé à 180° 15 min.

Petite note perso ; pour m'avancer j'ai réalisé le flan jusqu'à cette étape la veille. J'ai réservé les miettes de streusel au frigo. J'ai cuit le flan 35 min plutôt que 15 car il ne prenait pas du tout ! Le lendemain j'ai déposé les miettes de streusel sur le flan et j'ai remis le tout au four environ 15 min.

Si vous faites le flan en une seule fois, je pense toutefois que les 15 min de cuisson seront insuffisantes. Choupette l'a laissé 25 min donc à vous de voir selon votre four. Au bout de ce temps de cuisson, éparpiller le streusel sur le dessus et enfourner 15 min jusqu'à ce que le streusel soit doré et croustillant. Servir tiède ou froid (comme Choupette je préfère largement ce dessert froid).

