

Flan de pain d'épices aux poires (ou aux oranges)

Les ingrédients pour 4 personnes :

3 poires (ou 3 oranges)
200 g de pain d'épices coupé en tranches
40 cl de lait
6 jaunes d'oeufs
2 blancs d'oeufs
80 g de sucre en poudre
40 g de sucre en morceaux
2 c à s de sirop de sucre de canne
1 pincée de cannelle en poudre (j'ai préféré mettre des épices à pain d'épices)
1 goutte vinaigre ou de jus de citron

Porter le lait à ébullition et le verser sur les tranches de pain d'épices. Laisser gonfler 10 à 15 mn et écraser à la fourchette.

Faire un caramel avec le sucre en morceaux, 3 c à s d'eau et une goutte de vinaigre et le verser dans un moule à charlotte (j'ai opté pour des ramequins pour une présentation individuelle) . Tapisser les moules de caramel.

Mélanger les jaunes avec 50 g de sucre en poudre. Quand le mélange est mousseux ajouter dans le lait au pain d'épices.

Battre les blancs en neige ferme et ajouter le reste de sucre en poudre. Incorporer délicatement à la préparation au pain d'épices.

Verser le tout dans le ou les moules et cuire au B.M. 45 mn en recouvrant d'une feuille d'aluminium à 180°. Pour les ramequins individuels ce sera moins long. Vérifier la cuisson.

Laisser refroidir dans le four éteint et mettre 5 h minimum au frigo.

Découper les poires pelées en tranches fines et les déposer dans une assiette creuse, arroser de sucre de canne et saupoudrer de cannelle (ou d'épices à pain d'épices). Couvrir et mettre au frais. J'ai rajouter un peu de jus de citron au sucre de canne. Pour les oranges je les ai simplement pelées à vif.

Pour servir plonger le moule dans de l'eau chaude puis retourner sur le plat de présentation ou sur les assiettes pour la présentation à l'assiette. Disposer des lamelles de fruits tout autour et saupoudrer du mélange d'épices ou de cannelle suivant ce que vous aurez choisi.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>