

Flan de citrouille

Pour 8 personnes.

2 kg de citrouille ; 50 g de farine ; 250 g de sucre semoule, 3 dl de lait ; 7 œufs entiers ; 2 c à soupe de rhum ; le jus de 1 citron. Caramel : 150 g de sucre semoule, 1/2 dl d'eau.

Couper la citrouille en petits dés et la faire bouillir dans très peu d'eau légèrement salée, pendant 20 minutes. L'égoutter soigneusement et la passer à la moulinette, y ajouter la farine, puis les œufs battus en omelette, le jus de citron et le rhum, et verser sur le mélange le lait bouilli avec le sucre. Dans une petite casserole préparer un caramel foncé en cuisant le sucre avec l'eau et le verser dans le moule chauffé, en le faisant couler le long des bords (on peut si on le préfère cuire le caramel directement dans la forme, si celle-ci est en métal). Verser le flan dans le moule et faire cuire à four moyen, dans un bain-marie, pendant 2 heures environ. Démouler froid.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.