



Le Pa d'ous ou l'ancêtre de la crème catalane.

Le pain d'œuf, dessert traditionnel des dimanches en famille, recette gourmande remplacé petit à petit par la crème catalane.

Ingrédients (6 à 8 personnes) :

Préparation :

☪ L'appareil à flan :

1 litre de lait

200 g de sucre

80 g de sucre pour le caramel

7 œufs

Le choix du parfum : 6 cuillères d'anisette ou de rhum, ou un zeste de citron, ou zeste d'orange, ou bien encore une gousse de vanille grattée.

Faire chauffer le lait et le sucre sur feu moyen.

Bien remuer à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre soit bien dissous.

Ajoutez le parfum choisi.

Coupez le feu et couvrez.

Laissez refroidir 1h.

☪ Le caramel :

Dans une casserole à fond épais, déposez 120 g de sucre, 1 cuillère à soupe d'eau et quelques gouttes de jus de citron. Laissez sur feu moyen 12 à 15 mn jusqu'à ce que le caramel soit ambré.

Disposez dans un moule à flan assez profond.

Tapissez bien les bords et réservez.

Préparez un bain-marie et préchauffez le four à 180°C.

Fouettez les œufs pendant 5 mn.

Ajoutez le lait peu à peu et continuez de fouetter 5 mn.
Versez dans le moule à flan.

Cuire 45 mn à 1h selon la grosseur du moule.

Testez la cuisson avec un cure-dent. Il doit tenir à la verticale.

Laissez refroidir 1h puis mettre au réfrigérateur.

Se déguste frais.

