

Flan limousin aux marrons

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 50 minutes

Temps de cuisson : 1 heure 20 minutes

Ingrédients

- 1 kg de marrons
- 75 g de beurre
- 3 œufs
- 125 g de sucre chocolat râpé
- Vermicelle de chocolat ou sucre glace

Pour la crème anglaise :

- 6 jaunes d'œufs
- 0,75 l de lait
- 100 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille



Étapes

1. **Préparation des marrons** : Faites bouillir de l'eau dans une petite casserole ; jetez-y une dizaine de marrons, laissez-les bouillir 2 à 3 minutes, retirez-les à l'écumoire et remettez dans la casserole la même quantité de marrons et ainsi de suite jusqu'à épuisement des marrons. Retirez les deux peaux des marrons pendant qu'ils sont encore bouillants.

2. **Cuisson des marrons** : Mettez les marrons épluchés dans une casserole, recouvrez-les d'eau froide et faites-les cuire doucement pendant une trentaine de minutes.

3. **Préparation et cuisson du flan** : Égouttez les marrons, passez-les encore chauds au moulin à légumes. Ajoutez le beurre, les œufs entiers et le sucre, en battant bien. Mettez cette préparation dans un moule rond beurré. Placez le moule dans un autre moule plus grand contenant de l'eau chaude, mettez le tout à four moyen (Th. 6, 200 °C) et laissez cuire pendant 25 minutes.

4. **Préparation de la crème anglaise** : Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans sa longueur. Lorsque le lait est arrivé à ébullition, retirez la casserole du feu, couvrez-la et laissez « infuser » le lait vanillé pendant 30 minutes. Retirez la gousse de vanille.

5. **Mettez les jaunes d'œufs** dans une terrine, travaillez-les longuement avec le sucre à l'aide d'une cuillère en bois. Quand le mélange devient blanc et mousseux, ajoutez petit à petit le lait chaud en remuant vivement. Versez cette composition dans une casserole, mettez-la à feu doux en remuant sans arrêt à la cuillère en bois.

6. **La crème ne doit pas bouillir** : il faut retirer la casserole du feu et transvaser la crème dans une jatte froide dès que vous sentez que la crème commence à épaissir.

7. **Présentation** : Démoulez le flan refroidi sur un plat rond. Parsemez le dessus de chocolat râpé, de vermicelle de chocolat ou de sucre glace. Servez la crème anglaise à part.