

Petits flans à la Musquée de Provence



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 20-25 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

500 gr de Musquée

70 cl de lait

150 gr de farine

280 gr de sucre en poudre

3 oranges

2 oeufs

Préparation:

Lavez, épluchez, épépinez et coupez la Musquée en petits dés.

Faites cuire 20 mn avec 35 cl de lait, égouttez suffisamment et réduisez en purée.

Lavez et pressez les oranges.

Conservez un peu de zeste.

Hors du feu, dans une casserole, mélangez le reste de lait avec la farine et faites épaissir à feu doux.

Incorporez la purée de Musquée, 200 gr de sucre, le jus des oranges et un peu de zeste râpé finement.

Dès la reprise de l'ébullition (5 à 10 mn), arrêtez la cuisson.

Battez les oeufs en omelette bien mousseuse.

Versez la préparation de la casserole et fouettez énergiquement.

Préparez le caramel en faisant fondre 80 gr de sucre avec 4 cuil. à soupe d'eau.

Dès qu'il prend, versez-le dans des moules individuels et remplissez de la préparation à base de Musquée.

Laissez prendre au réfrigérateur.

Démoulez au moment de servir.

