Chef to chef

Flans caramel dans une braisière à pression

Un brin de savoir-faire permet de gagner du temps et de l'énergie

Nous vous présentons systématiquement ce produit lors de nos démonstrations et nous suscitons systématiquement un vrai engouement.
Confectionner des flans caramel sous pression contredit en fait tout ce dont nous, les chefs, avons appris durant notre formation, soit de les pocher dans une eau à 80℃ pour éviter la formation de bulles.

A votre tour d'essayer! Il suffit simplement de respecter quelques points:

- **L'appareil doit être préchauffé**
- **La recette doit être convaincante**
- **N'utilisez pas de récipient métallique, préférez le verre ou la céramique**
- **Le temps de cuisson dépend de la grandeur des récipients**
- **Après avoir rempli les récipients, recouvrez-les d'un film plastique résistant à la chaleur (protection contre l'eau de condensation)**

Et voici encore pour vous notre recette éprouvée:

- **1 œuf entier et 3 jaunes d'œufs**
- **75 g de sucre**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **½ bâton de vanille**
- **250 ml de lait**
- **250 ml de crème entière**
- **Caramel liquide**

Préparation:

Mélanger dans une terrine l'œuf, les jaunes d'œufs et le sucre.

Remplir les moules de caramel liquide (5 mm).

Faire bouillir le lait, la crème, le sucre vanillé et le bâton de vanille et ajouter à l'appareil. Bien mélanger puis tamiser le tout. Verser la préparation dans les moules.

Cuire sous pression pendant 2:30 à 3:00 minutes.

Je vous souhaite plein succès.

Cordialement,
Dirk Neumerkel
Chef de cuisine-Instructeur
ELRO Werke AG
Bremgarten / AG
demokueche@elro.ch