## FLAN A L'ORANGE

- -8 œufs
- •1 L de lait
- •8 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de confiture d'orange
- Caramel liquide pour le fond du moule (vous pouvez acheter du caramel liquide au supermarché).

## Préparation :

- 1. Mettez du caramel au fond du moule.
- 2. Dans un bol, battez les œufs, le lait, le sucre et la confiture d'orange.
- 3. Mettez le mélange obtenu dans le moule caramélisé et faire cuire le flan au bain Marie (le moule dans un plateau d'eau)
- 4. La cuisson dure environ 1 heure environ à 200 C
- 5. Si vous voyez qu'il brûle par le dessus, couvrez-le avec du papier d'aluminium
- 6. Avant de sortir le flan faites l'essai avec un couteau et si il sort propre c'est qu'il cuit.
- 7. Retirer et laisser refroidir avant de démouler.