



FLAN CERISES/PISTACHES

Au cuiseur thermos

INGRÉDIENTS pour 14 à 16 personnes :

- 800 gr de cerises
- 80 gr de pistaches décortiquées (à peu près 160 gr brut)
- 210 gr de sucre de canne complet (genre RAPADURA OU MASCOBADO)
- 6 œufs (gros) ou 7 œufs (moyens)
- 4 c à soupe rases de Maïzena
- 500 cl de lait chaud (mais pas bouillante)
- 40 cl de crème liquide, température ambiante
- 2 ou 3 gouttes d'arôme d'amande amère
- 20 gr de beurre

PRÉPARATION et CUISSON :

1. Laver les cerises, les dénoyauter et les couper en morceaux. Réserver.
2. Décortiquer les pistaches et les écraser grossièrement avec un mortier et un pilon. Réserver.
3. Battre les œufs, ajouter le sucre, la Maïzena, la crème, le lait chaud et l'arôme.
4. Beurrer des petits pots de yaourt récupérés, placer-les dans une marmite et ajouter de l'eau chaude autour jusqu'aux 2/3 de hauteur des petits pots.
5. Partager les cerises et les pistaches dans 14 à 16 petits pots et verser la préparation crème par-dessus.
6. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter 8 minutes. Couvrir, puis placer rapidement dans le Cuiseur Thermos pendant 30 minutes. **Attention!!!** En sortant la marmite du cuiseur, il y aura de la condensation sur le couvercle qui pourrait tomber dans les flans...
7. Ce flan se déguste tiède ou froid.