

Flan au potiron et à l'orange



Dessert

Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 60 mn

Si vous avez des zestes d'orange ou des tranches d'oranges confites (marmelade d'orange avec tranches entières), coupez 2 tranches en petits morceaux et ajoutez-les à la préparation. Une petite douceur d'automne...

Recette proposée par : Gaëlle Le Targat

Ingrédients

- 800 g de potiron
- 25 cl de crème épaisse
- 3 oeufs
- 125 g de sucre roux
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger

Préparation

- 1 Pelez le potiron (si vous utilisez du potimaron, vous pourrez ôter la peau après cuisson).
- 2 Coupez la chair en dés.
- 3 Placez le tout dans un récipient allant au micro-ondes avec 3 cuillères à soupe d'eau, puis couvrez.
- 4 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 5 Mettez la préparation obtenue 15 minutes au micro-ondes (puissance maximum).
- 6 Laissez égoutter la chair 15 minutes dans une passoire.
- 7 Mixez ensuite la chair en ajoutant les oeufs, le sucre, la crème et la cannelle.
- 8 Beurrez un moule à four, versez- y le mélange et enfournez pour 45 minutes de cuisson.
- 9 Laissez refroidir et dégustez !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

