

FLAN ANTILLAIS A L'ANANAS

Ingédients :

- 6 œufs
- 200g de sucre en poudre
- 1 boite d'ananas au sirop (en morceaux)
- 1 cuillerée à soupe de Maïzéna
- (2 verres à liqueur de Rhum)
- 100g de sucre en morceaux pour le caramel

1. Egoutter l'ananas et le mixer.
2. Ajouter le sirop et le sucre en poudre, porter à ébullition en remuant.
3. Battre les œufs entiers, délayer la Maïzéna dans une cuillerée d'eau et l'ajouter aux œufs battus.
4. Verser sur les œufs la purée d'ananas et le Rhum.
5. Verser dans le moule caramélisé et cuire au four, au bain-marie, 3/4 d'heure à 160°/180°.
6. Mettre au frais, démouler au moment de servir. Décorer avec quelques morceaux d'ananas.