



TOCINILLO DE CIELO

Pour 6 personnes

- 5 jaunes d'oeuf
- 1 oeuf entier
- 250 g de sucre blanc en poudre
- 200 ml Ed'eau
- Divers fruits exotiques pour décoration

Recette:

1. Faire caraméliser 4 cs de sucre mélangé à 2 cs d'eau dans un pyrex et mettre de côté ce caramel liquide.
2. Battre à blanc les jaunes et les œufs, ajouter doucement l'eau sucrée (sucre déjà dissout) en fouettant continuellement et le verser dans le pyrex précédemment utilisé.
3. Cuire au bain marie à 170° pendant 50 minutes dans un four préchauffé. Quand le flan a pris, verser le caramel liquide dessus et le faire refroidir au congélateur.
4. Mise en place: découper des carrés de 5 cm de côté, à placer au centre de l'assiette avec un peu de caramel liquide dessus et quelques filets et gouttes tout autour.
5. Placer autour quelques fruits exotiques pour décorer et dont le goût contrastera avec le sucré du flan.

Ambre bien frais ou autre vin de dessert.

Mars 2002, Adrian Heini - Michel Divorne