

Flan bananes, oranges, passion et streusel



Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

4 grosses oranges

5 bananes

3 fruits de la passion (j'en ai mis 4)

Pour la crème à flan :

3 oeufs

15 cl de lait

15 cl de crème

60 g de sucre en poudre

Pour le streusel :

75 g de beurre à température ambiante

75 g de sucre en poudre

50 g de farine

50 g d'amandes effilées (j'en ai mis 40 g)

1 pointe de couteau de cardamome en poudre (pas mise)

Préparation du streusel :

Mélanger, du bout des doigts, dans une terrine le beurre coupé en dés avec la farine, le sucre et la cardamome. Ajouter les amandes effilées et mélanger à nouveau. Réserver.

Préparation des fruits :

Peler les oranges à vif et lever les suprêmes (technique ICI). Peler les bananes et les couper en rondelles de 1,5 cm. Couper les fruits de la passion en 2 et récupérer dans un bol avec une cuillère le jus et les pépins. Réserver.

Préparation de la crème à flan :

Dans un saladier battre les oeufs avec le sucre puis ajouter la crème et le lait, bien mélanger.

Dans un plat allant au four disposer les suprêmes d'oranges en les intercalant avec les rondelles de bananes et en les serrant bien. Répartir dessus les graines et le jus des fruits de la passion. Verser la crème à flan et cuire à four préchauffé à 180° 15 mn (j'ai laissé 25 mn dans mon four). Au bout de ce temps éparpiller le streusel sur le dessus et

enfourner 15 mn jusqu'à ce que le streusel soit doré et croustillant. Servir tiède (j'ai servi froid car je trouve que c'est meilleur, on sent mieux les différents parfums).

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>