**Petit retour en enfance avec cette excellente recette de flan au caramel !**

**Cette excellente recette de flan au caramel va vous rappeler votre enfance !**

**Vous ne résisterez pas à cette recette de flan au caramel, hyper-simple à faire**

**Cette recette de flan au caramel est délicieuse et ultra-simple à réaliser !**

*Envie d’une petite douceur pour terminer la journée ? Ce succulent dessert répondra facilement et simplement à vos attentes* !

Réveillez l’enfant qui sommeille en vous avec cette délicieuse recette de flan au caramel, identique à celle que vous mangiez quand vous étiez petit ! Super simple à faire, il vous suffit de caraméliser votre sucre et de réaliser une pâte homogène avant d’enfourner le tour au four… et de vous régaler, bien entendu ! Sans plus attendre, voici les étapes pour réaliser votre plat :

**FLAN AU CARAMEL.**

**Temps de préparation : 15 min.**

**Temps de cuisson : 1h15 min.**

**Pour toutes les bourses.**

**INGRÉDIENTS :**

* 150 g de sucre en poudre.
* 220 g de fromage à la crème (Type Philadelphia ou Saint Moret).
* 5 œufs.
* 1 litre de lait.
* 1 cuillère à soupe d’extrait de vanille.

**PRÉPARATION :**

1. Préchauffez le four à 180°c (Th. 6).
2. Dans une petite casserole, faites cuire le sucre en remuant à feu moyen-doux jusqu’à ce qu’il soit doré. Mettez de côté.
3. Dans un grand bol, battez le fromage à la crème jusqu’à consistance lisse. Incorporez les œufs chacun leur tour et mélangez bien. Ajoutez le lait et l’extrait de vanille.
4. Mettez le caramel au fond du moule et ajoutez votre préparation.
5. Tapissez votre plaque de cuisson d’un torchon humide.
6. Enfournez votre flan dans le four pendant 1h15 environ.

<http://allrecipes.com/recipe/22220/creamy-caramel-flan/>