
Le pudim de leite condensado est tout simplement la version brésilienne de la crème caramel. Si le lait concentré est l'un des ingrédients les plus couramment utilisés dans la réalisation des desserts brésiliens, les Portugais sont toutefois à l'origine de cet entremets. En remplaçant le lait et la crème fraîche par du lait concentré, la réalisation de ce dessert devient un vrai jeu d'enfant !

POUR 6 À 8 PERSONNES

15 MIN DE PRÉPARATION

45 MIN DE CUISSON

4 OEUFS

400 ML DE LAIT

1 BOÎTE DE LAIT CONCENTRÉ
SUCRÉ (397 G)

POUR LE CAMEL :

60 G DE SUCRE

MATÉRIEL :

MOULE À PUDDING À

CHEMINÉE CENTRALE OU

MOULE À CHARLOTTE



Préparez d'abord le caramel. Versez le sucre dans une casserole et ajoutez 1 cuillerée à soupe d'eau. Faites chauffer à feu vif, puis baissez le feu jusqu'à ce que le mélange prenne une belle couleur ambrée. Tapissez-en le moule à pudding.

Dans un mixeur, versez le lait concentré, le lait, les oeufs et mixez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

Préchauffez le four à 180° (th.6). Versez la préparation dans le moule caramélisé, couvrez avec du papier d'aluminium. Faites cuire au four, au bain-marie, pendant environ 45 min.

Laissez refroidir le flan avant de le démouler. Pour faciliter le démoulage, trempez le fond du moule 30 s dans un récipient contenant de l'eau chaude, puis retournez le moule sur un plat.

Variantes : pour alléger la recette, vous pouvez remplacer le lait concentré sucré par du lait concentré nature auquel vous ajouterez éventuellement la quantité de sucre souhaitée. Vous pouvez aussi réaliser ce flan en remplaçant le lait par la même quantité de jus d'orange frais.