



Crèmes

# Sericaia (flan portugais)



**45 min** **20 min** **25 min**      **0**      **135**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour le sericaia

4 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
25 cl **Lait entier**  
**1 Bâton de cannelle**  
4 c. à soupe **Sucre semoule**  
4 c. à soupe **Farine**  
**1 Gousse(s) de vanille**  
**1 Citron(s)**  
2 c. à café **Cannelle en poudre**  
1 pincée(s) **Sel**

## Ingrédients pour le chemisage des moules

20 g **Beurre**  
1 c. à soupe **Farine**

## Étape 1

### Préparation du sericaia

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Verser le lait dans une petite casserole et y ajouter le bâton de cannelle.
- 3 Fendre la gousse de vanille en deux et gratter l'intérieur à l'aide d'un couteau d'office. Mettre les grains de vanille dans le lait.
- 4 Porter à ébullition puis retirer la casserole du feu.
- 5 Séparer les blancs des jaunes et les débarrasser dans des saladiers distincts.
- 6 Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse à l'aide d'un batteur.
- 7 Prélever le zeste du citron à l'aide d'une râpe et l'ajouter dans le saladier avec la farine. Mélanger à l'aide d'un fouet.
- 8 Ôter le bâton de cannelle de la casserole et verser le lait chaud dans le saladier tout en fouettant.
- 9 Monter les blancs en neige avec le sel à l'aide d'un batteur. Les incorporer délicatement à la préparation à l'aide d'une maryse.
- 10 Beurrer et fariner l'intérieur d'un moule carré. Y verser

l'appareil et saupoudrer la surface de cannelle en poudre.

**11** Enfourner pendant 25 minutes.

## **Étape 2**

### Dressage

**1** Couper le sericaia en parts à l'aide d'un couteau d'office et déguster encore tiède.