

Natilla au dulce de leche (flan colombien)
Recette de la Colombie
Miguel Angel (5e année)

Ingrédients

1 L de lait
150g de fécule de maïs
200g de lait condensé
1 c. à café de cannelle

Préparation

1. Commencer par préparer un moule rond, carré ou rectangulaire en verre ou en céramique en le beurrant généreusement, puis passer à la préparation de la natilla (flan).
2. Séparer d'abord 200 ml de lait et les mélanger avec la Maïneza (fécule de maïs). Bien mélanger au batteur électrique pour ne pas laisser de grumeaux. Une fois le mélange homogène, réserver.
3. Faire chauffer le reste du lait dans une casserole à feu moyen-fort. Quand le lait est bien chaud, ajouter le lait condensé (dulce de leche) et bien mélanger jusqu'à dissolution complète. Ajouter ensuite la cannelle.
4. Baisser le feu et ajouter le mélange de lait + Maïneza. Le tout épaissira rapidement. Ne pas cesser de mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse et consistante. (il doit être difficile de la remuer).
5. Verser la préparation dans le moule beurré, puis laisser refroidir à température ambiante pendant une bonne demi-heure. Placer ensuite au frigo quelques heures.
6. Une fois bien figé, le flan pourra être découpé en morceaux. Servir frais, seul, avec un coulis de fruits rouges ou de dulce de leche.

Petit truc

Évitez de cuire le flan trop fort Si le fond de la casserole brûle, cela se sentira dans le résultat final. Il existe des variantes avec de la panela (pain de vesou) ou encore de la noix de coco.