

Flans de patates douces, version Thermomix



Pour 6 à 8 personnes :

600 g de patates douces épluchées

250 g de crème de coco (ou crème liquide)

4 œufs

Beurre, sel et poivre

1/2 CC de cumin en poudre - 1/2 CC de paprika fumé - 1/2 CC de piment doux fumé - 1/2 CC d'ail en semoule - 1 CC de thym frais

- Préchauffer le four à 180°C et verser de l'eau dans le lèchefrite.
- Beurrer 6 à 8 moules en silicone ou ramequin (le nombre de flan dépend évidemment de la taille des moules choisis).
- Dans le bol du TMX, mettre 500 g d'eau et déposer le panier vapeur sur les lames. Mettre les patates douces épluchées et coupées en morceaux dedans et cuire **20 min / Varoma / V.1**.
- A la fin, retirer le panier, vider l'eau et remettre les patates douces dans le bol. Verser ensuite la crème, les œufs, une noix de beurre, ainsi que les épices. Mixer **15 sec / V.5**.
- Racler les parois du bol et mixer de nouveau **10 sec / V.5**. Ajuster l'assaisonnement au goût.
- Verser la purée obtenue dans les moules et les déposer dans le lèchefrite. Cuire au bain-marie pendant 25 minutes, à 180°C.
- Démouler (attention c'est fragile !) et servir aussitôt.

B
L
S
Sandra