

## Flans à la Cannelle

pour 12 ramequins

Ingrédients : 1 litre de lait, 6 œufs, 160 gr de sucre et 150 gr de sucre pour le caramel, 1 grosse cuillère à café de cannelle

Mettre le sucre à caraméliser avec une goutte d'eau

Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre et la cannelle

Pendant ce temps, battre les œufs avec le reste du sucre

Préchauffer le four à 180°

Verser le caramel au fond des ramequins

Mélanger le lait et les œufs. Verser dans les ramequins

Préparer un plat avec de l'eau chaude dans lequel vous poserez les ramequins.

Enfourner pendant 45 mn

Surveiller la cuisson, en agitant le ramequin. La crème doit bouger d'un bloc et ne doit pas être liquide

Laisser refroidir et démouler