

■ LE FLAN DES ÎLES

pour 6 personnes

8 œufs bien frais; 3/4 de litre de lait; 1 kg de bananes bien mûres; 200 g de sucre brun; 2 oranges; un peu de sucre vanillé en poudre.

Pour la garniture: 6 bananes; 2 oranges; un peu de sucre fin; un peu de rhum de bonne marque.

1. Eplucher les bananes. Les saupoudrer d'un peu de sucre vanillé, les arroser de rhum. Les laisser macérer 1 heure. Puis égoutter le jus et le **conserver**. Ensuite écraser les bananes afin d'obtenir une purée lisse et bien épaisse. Couper les oranges en morceaux assez gros. Les passer au turmix.

2. Battre les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajouter la purée de bananes, les oranges concassées, le jus, le lait. Beurrer un moule à charlotte. Le remplir de la préparation ci-dessus. Laisser cuire 45 minutes à très petit feu et au bain-marie.

3. Laisser refroidir. Pendant ce temps, éplucher les autres bananes, les couper en deux dans le sens de l'épaisseur, les sucrer et les arroser de rhum. Laver et couper les oranges en fines rondelles. Les sucrer et les arroser de rhum. Laisser macérer plusieurs heures.

4. Le lendemain, démouler le flan, le garnir des bananes et des oranges que vous disposez autour et dessus, suivant votre goût. Servir frais, c'est délicieux.