

# FLAN BRIOCHE AU CAMEL AU BEURRE SALE ( thermomix et multidélice)



## Ingrédients :

- 500 g de lait
- 100 g de sucre
- 100 g de brioche
- 4 œufs
- 1 c à c de vanille liquide
- du caramel au beurre salé

## Préparation :

- Mettre le lait, la vanille et le sucre,
- faire chauffer 8 minutes à 100°C à vitesse 1
- ajouter la brioche émiettée
- puis laisser infuser 10 minutes
- ajouter les œufs
- puis mixer 30 secondes à vitesse 5
- Mettre l'équivalent d'une cuillère de caramel dans chaque pots
- puis verser la préparation dans les pots
- remplir la base de l'appareil avec de l'eau jusqu'au niveau maxi
- couvrir et régler fonction desserts lactés programme 3 pour 25 minutes
- laisser refroidir
- couvrir avec les couvercles
- puis réfrigérer quelques heures

Vous pouvez retrouver cette recette sur [la Main à la Pâte](#)

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>