

Flan au caramel liquide.



PRÉPARATION

1. Dans les moules à flan, mettre du caramel dans le fond sur environ 0.5 cm de hauteur. Réserver au congélateur 15 min pour solidifier ou 1 h au frais. (**peut-être plus selon la puissance de vos appareils**).
2. Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le sucre vanillé et la vanille.
3. Quand ça frémit, ajouter le agar agar et continuer les frémissements pendant 2 minutes en mélangeant.
4. Verser la crème vanille sur le caramel durci et laisser refroidir complètement à température ambiante avant de mettre les pots au réfrigérateur pendant 3 à 4 h avant dégustation.
5. Retourner les pots dans de joli bol ou assiette afin de napper vos flans avec le caramel liquide.

INGRÉDIENTS pour 6 personnes.

- 500 g de lait entier de préférence
- 50 g de sucre vanillé
- 2 cuil. à café de vanille liquide
- 2 g de agar agar
- Caramel liquide ([recette ICI](#))

ASTUCES & CONSEILS

- ...

Sandrine « Ma Bulle aux Délices »