



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Flan vanille et caramel .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 c.à.c d'extrait de vanille liquide
- 10 cl de crème fleurette
- 2 g d'agar-agar
- 3 c.à.s de sucre en poudre
- 40 cl de lait 1/2 écrémé
- Caramel liquide du commerce

- Dans un bol, dissoudre 1 g d'agar-agar dans 3 c.à.s de lait
- Dans une casserole verser le reste de lait, la crème, l'agar-agar dilué, le sucre en poudre et l'arôme vanille
- Porter à frémissement puis rajouter le reste d'agar-agar, remuer avec une cuillère, puis au fouet
- Laisser cuire quelques instants en évitant que la préparation ne colore trop
- Répartir 1 c.à.c de caramel dans le fond de chaque ramequin
- Remplir les ramequins avec le chaud en faisant attention que ça ne se mélange pas au caramel
- Laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur pendant 2 heures minimum
- Démouler sur une assiette, le caramel s'écoule le long de ce flan gélatineux

Astuces :

- Remplacer l'extrait de vanille par une gousse, le flan sera plus blanc, mais aussi tacheté des graines de vanille
- Faire un caramel : 5 c.à.s de sucre en poudre + 4 c.à.s d'eau. Mettre le sucre dans une casserole puis faire fondre à feu doux jusqu'à ce qu'il se colorise. Ajouter 2 c.à.s d'eau chaude, mélanger pour faire fondre l'ensemble. Ajouter encore de l'eau pour obtenir la consistance voulue

