

FLANS CAMEL AU CITRON

Ingrédients: pour 6 ramequins:

300 g de lait
100 g de sucre
3 oeufs
1/2 gousse de vanille
les zestes d'un citron
20 g de caramel liquide

Réalisation:

Mettre le lait, les graines de vanille et les zestes de citron dans le bol et régler 4 min 30 à 100°C vit 1.

A la sonnerie ajouter les oeufs, le sucre et mixer 10 s à vit 4.

Verser la préparation dans des ramequins garnis de caramel liquide.

Couvrir chaque ramequins de papier d'aluminium et les poser dans le varoma.

Mettre 500 g d'eau dans le bol, mettre le varoma en place et régler 15 minutes température varoma vit.

Mettre au frais au moins 1 heure, et démouler avant de servir.