

Flamby vanille et caramel

Pour 6 ou 7 pots (7 moules à flan en plastique pour moi):

- 1/2 l de lait
- 200 ml de crème liquide
- 2 ou 3 cc d'arôme naturel de vanille
- 2 g d'agar agar
- 50 g de sucre en poudre
- caramel liquide (maison ou tout prêt)

Placer tous les ingrédients (sauf le caramel) dans le bol du thermomix. Programmer **14 min à 90°, vitesse 3**.



Si vous n'avez pas ce robot: tout mettre dans une casserole et porter le tout à ébullition sans cesser de remuer (je n'ai pas testé cette version, je ne peux donc pas vous donner de temps de cuisson).

Répartir un peu de caramel dans le fond et sur les parois des moules puis verser la préparation vanillée.

Mettre au réfrigérateur pendant au moins 3h.



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