

FLAN AU CARMEL (thermomix)



Ingrédients :

- 300 g de lait 1/2 écrémé
- 20 g de caramel liquide
- 3 œufs
- 50 g de sucre
- 10 g de sucre vanillé maison
- 900 g d'eau

Préparation :

- mettre dans le bol, le lait et chauffer 4 minutes 30 secondes à 100° vitesse 1
- pendant ce temps caraméliser les ramequins
- à la sonnerie, ajouter les œufs, le sucre et le sucre vanillé et mixer 10 secondes à viteSse 4
- verser la préparation dans les ramequins, couvrir chacun de film alimentaire et les disposer dans le varoma
- mettre l'eau dans le bol, placer le varoma et cuire à la vapeur 22 minutes température varoma vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie, ôter le varoma et laisser les crèmes refroidir

Recette de chez Thermomix reçue dans une newsletter

THERMOMINOUX 2012

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