



Flans Vanille Caramel

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 8 flans de 150 gr

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 1 minute



Ingrédients :

- 100 gr de sucre glace (idéal, [voir recette sur le site](#)) ou blanc
 - ou bien de sucre de canne roux & complet « rapadura » (idéalement, finement moulu)
- 4 cas de vanille liquide
- 3 gr d'agar-agar (1 cac rase)
- 1 litre de lait végétal
- 1 cas de caramel au fond de chaque verrine
- 8 cac de coco râpée

Préparation :

1. Mélanger dans la casserole le sucre, la vanille liquide et l'agar-agar
2. Ajouter un peu de lait, battre au fouet, puis ajouter le reste du lait progressivement
3. Allumer le feu moyen, pendant ce temps mettre le caramel au fond des verrines
4. Battre sans arrêt le lait à feu moyen, et laisser bouillir 1 minute sans arrêter de battre
5. Verser dans les verrines sur le caramel, *puis ajouter la coco râpée*
6. Mettre au frigo plusieurs heures