



Flans Parfumés

- 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 :

Parfum « extraits aromatiques divers » :

- de 1 à 3 cac d'extraits aromatique :
framboise, citron, caramel, amande, banane, fraise, cerise, pistache, ...

Parfum Caramel :

- 100 gr de sucre (*)
- 150 gr de caramel
- 50 gr de sucre (*)

Parfum Vanille :

- 4 cas de vanille liquide
- 100 gr de sucre (*)

Parfum Chocolat :

- 60 gr de cacao en poudre
- 100 gr de sucre (*)

Parfum Café :

- 4 cas de café lyophilisé (15 gr)
- 100 gr de sucre (*)

- 3 gr d'agar-agar (1 cac rase)
- 1 litre de lait végétal
- 3 cas de fruits frais ou secs correspondant à l'extrait aromatique

(*) sucre glace (idéal, [voir recette sur le site](#)) ou blanc ou bien de sucre de canne roux & complet « rapadura » (idéalement, finement moulu)

Préparation :

1. Mélanger dans la casserole l'arôme (ou cacao ou café ou vanille), le sucre 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
4. Battre sans arrêt le lait à feu moyen, et laisser bouillir 1 minute sans arrêter de battre
5. Ajouter les 3 cas de fruits frais ou secs, puis mélanger
6. Verser dans les verrines
7. Mettre au frigo plusieurs heures

