

Flans nappés de caramel (Flamby® maison)



Pour mon retour de week-end je vous propose une recette qui vous fera retomber en enfance, de délicieux flans nappés de caramel, en gros...des flamby® ! Ces flans ont exactement le même goût que ceux qu'on trouve dans le commerce, si d'ailleurs ils ne sont pas meilleurs car ils n'ont pas tout un tas de produits chimiques ! Ces flamby sont vraiment très simple à réaliser et c'est vraiment un délice ! J'étais vraiment heureuse de retrouver le goût des flamby® que je mangeais petite. Je pense que vous vous en doutez, j'ai trouvé cette recette dans le super livre « La petite-épicerie du fait-maison.

Pour 6 pots

Ingrédients:

Pour les flans:

70cl de lait demi-écrémé

60g de sucre en poudre

15g de Maïzena®

1c. à soupe d'extrait de vanille liquide

1 sachet de 2g d'agar-agar

Pour le caramel:

100g de sucre en poudre

1c. à café de miel

1/2c. à café de jus de citron

Préparation:

Préparez le caramel:

Dans une grande poêle, versez le sucre en une seule fine couche. Faites chauffer sans toucher ni mélanger le sucre : il va fondre puis caraméliser.

Inclinez la poêle de tous côtés pour que la caramélisation soit homogène. Lorsque le caramel est d'un blond soutenu, ajoutez hors du feu le miel et le jus de citron.

Laissez tiédir 2min avant de verser dans les pots. Mettez le tout au congélateur le temps de préparer la crème.

Préparez les flans:

Dans un saladier, mélangez vivement au fouet le lait avec le sucre ainsi que l'extrait de vanille.

Dans un petit bol, mélangez la Maïzena avec l'agar-agar et ajoutez-les petit à petit au lait tout en fouettant vivement de façon à ce qu'ils soient bien incorporés et qu'il n'y ait pas de grumeaux.

Versez le tout dans une casserole, portez à ébullition sans cesser de mélanger. Laissez cuire à petits frémissements 2min, en remuant toujours.

Versez dans les pots, puis couvrez-les de film étirable ou avec leur couvercle.

Mettez-les au moins 3H au réfrigérateur avant de servir (pour ma part, je les ai mis toute une nuit pour être sûr).