

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso adaptée au Thermomix

Flans citron au varoma

Une recette que tout l'monde apprécie à la maison, car ces petits flans sont tout frais et tout légers...



Pour 8 ou 9 petits flans

Dans le bol du TM

1 litre de lait
Le zeste fin de 2 citrons
Grains d'une 1/2 gousse de vanille + la demie gousse
Régler 5 min à 100° VIT 2.

Oter la demie gousse de vanille, la faire sécher (vous l'utiliserez pour faire du sucre vanillé, par exemple)

Ajouter 4 œufs entiers + du sucre à votre goût (environ 50 g)
moi, à la place, j'ai mis de l'édulcorant un peu au pif (2 ou 3 CS à peu près)
Mixer 15 sec VIT 4. Si vous n'aimez pas les zestes de citron dans la préparation, vous pouvez les filtrer avec une passette.

Pour les + gourmands, il y a possibilité de verser un peu de caramel liquide au fond des pots de yaourt (moi, je n'en ai pas mis car je les préfère juste au citron).

Déposer vos pots ou ramequins dans le varoma et les remplir de la préparation citronnée (éventuellement, sur le caramel). Je ne mets pas de couvercle sur les pots et non, ça ne déborde pas pendant la cuisson (sinon, je ne le ferais pas !).



Poser le varoma sur le couvercle verrouillé du bol du Thermomix.

Régler 21 min à température varoma, VIT 1.

A la fin de la minuterie, laisser refroidir les flans à température ambiante puis les déposer au réfrigérateur pendant environ 2 h, afin qu'ils soient bien frais...pour la dégustation finale.