

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

Flamby caramel à l'agar-agar

Recette trouvée sur le blog > ["Time 4 Tea"](#) entre autres et adaptée au thermomix, of course ! Ce blog est génial et très original façon BD.
A visiter de toute urgence !

Utilisation : Petits moules gourmet de chez "Tupperware".



Pour 8 "flamby" au caramel

Dans le bol du TM

Mettre 1 litre de lait +
100 à 120 g de caramel liquide +
4 g d'agar-agar (2 sachets de 2 g ou 1 cc légèrement bombée)
Régler 10 min à 90° VIT 2.5

Verser dans 8 petits moules gourmet de chez "Tupperware"
ou 4 petits moule gourmet + 4 autres ramequins comme moi (car je n'ai que 4 petits moules gourmet).



Laisser refroidir à température ambiante puis au frigo pendant quelques heures.

Lorsque le tout a bien gélifié, ôter le grand couvercle, renverser le petit moule sur une petite assiette.

Soulever le petit couvercle en tirant sur la languette pour démouler le flan, et ceci, délicatement. Ajouter du caramel liquide par-dessus, pour les + gourmands...

Miam !

