

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Flans mirabelle à l'agar-agar

Recette Thermomix perso

Je continue à me servir de l'agar-agar qui est vraiment un ingrédient magique ! et quand il n'y a plus d'oeuf dans le frigo, c'est impeccable !!!



500 g de lait

100 g de confiture de mirabelles (que j'ai faite au Thermomix aussi)

2 g d'agar-agar (ou un petit sachet)

mais la prochaine fois, j'en mettrai 4 g pour que le flan soit + ferme.

Mixer le tout 20 sec VIT 6.

Régler 10 min à 90° VIT 2.

Laisser refroidir à température ambiante puis ensuite au frigo pour que les flans se raffermissent.

Déguster froid avec un coulis de fruits par exemple. J'ai mis un peu de confiture sur le dessus.