

Flans au caramel – Multi Délices

Ingrédients

1.4 l de lait

190 gr de sucre **j'en ai mis 150**

22 gr de maïzena

10 jaunes d'œufs

9 gr de gélatine en feuilles

325 gr de caramel **je dois avouer que j'ai mis au pif**

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide

Faire tiédir le lait à feu doux dans une casserole

Mélanger le sucre, la maïzena et les jaunes avec la spatule

Verser dans la casserole et cuire à feu moyen jusqu'à épaississement en remuant régulièrement

Hors du feu ajouter la gélatine essorée et remuer pour bien dissoudre

Verser un peu de caramel au fond des pots

Répartir la crème

Cuire 30 mn sur position lactée en ayant mis au préalable de l'eau dans son emplacement

Laisser refroidir et mettre au frais plusieurs heures

