

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

Recette thermomix perso

Flans caramel gourmands au Varoma

Avec moins de sucre et + de flans...les gourmands seront contents...



Pour 10 flans caramel dans pots de yaourt en verre "La laitière"

1 litre de lait

30 g de sucre

5 oeufs

Je ne mets pas de sucre vanillé

60 g de caramel liquide

Ma recette décortiquée

Lait dans le bol du thermomix

Régler 5 min à 100° VIT 1.

+ les oeufs + le sucre et mixer 20 sec VIT 6.

Ajouter le caramel et mélanger 15 sec VIT 4,5 et hop,

verser la préparation caramélisée dans les pots de yaourts posés dans LE NOUVEAU VAROMA.

Certains pots ne touchent pas le fond mais ça cuit quand même, sans souci !!!

Mettre environ 800 g d'eau dans le bol. Mettre le couvercle, verrouiller, déposer le Varoma sur le couvercle du bol et régler 24 min à température Varoma VIT 1.



Le couvercle du varoma est lui, bien fermé.



Tout est bien cuit !



Remarque : On peut utiliser un moule à cake à la place des pots de yaourt (il ne touchera pas le fond, normal !) mais par contre le couvercle du varoma ne ferme pas complètement, j'ai déjà essayé...donc, système D : mettre un torchon qui recouvre le varoma pour éviter une perte de vapeur et ainsi la cuisson se fera correctement...