

## Flanbinôme



70cl de lait entier - du 1/2 écrémé doit faire l'affaire aussi, voire de l'écramé  
3cs bombées de sucre - **vanillé** éventuellement  
2g d'agar agar soit 1cc  
2 jaunes d'oeuf  
Caramel maison ou du commerce - *il y en a de très bons* - ou sauce chocolat ou  
coulis de fruits rouges - *facultatifs mais recommandés*

*Pour un flan au chocolat ajouter 2cs de chocolat en poudre fort en chocolat.*

*Pour un flan au café ajouter 2cc de café soluble.*

Mélanger l'agar agar avec le(s) sucre(s).

Blanchir les jaunes avec le(s) sucre(s).

Ajouter le lait froid et mélanger intimement.

Verser dans une casserole et faire chauffer jusqu'à la limite de l'ébullition en remuant sans cesse avec un fouet - *bien que le liquide contenant l'agar agar ne soit pas porté à ébullition ce dernier se gélifie tout à fait normalement par la suite.*

Verser l'appareil dans des ramequins et immédiatement après verser un filet de caramel au milieu du flan - *n'ayez aucune crainte le caramel va s'étaler au fond du ramequin sans se mélanger à l'appareil à flan.*

Mettre au frais dès refroidissement - *les flans sont pris en assez peu de temps mais sont parfaits quelques heures après.*

Démouler - *ça se fait fort bien, au pire aider avec la pointe d'un couteau.*

Si vous avez opté pour le coulis, ne pas mettre de caramel et verser du coulis au fond de l'assiette avant de démouler.