



Flan au caramel au beurre salé

Une recette *by* Adèle Pomme

Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients

- 1/2 L de lait
- 1 pot de caramel au beurre salé de 280 g
- 1 sachet d'agar-agar (2g)
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

1. Pour commencer, choisir les « moules » : vous pouvez opter pour des moules à cannelés (pour les démouler et déguster comme lorsque vous étiez petits) ou bien pour des petits ramequins ou pots en verre (qui ne seront pas démoulés).
2. Dans chacun des moules, verser une cuillère à café de caramel au beurre salé : c'est ce caramel qui dégoulinera sur le flan au moment du démoulage.
3. Dans une casserole, verser le lait et le caramel au beurre salé (2 à 3 cuillères à soupe environ).
4. Bien mélanger sur feu moyen, ajouter le sucre vanillé.
5. Puis ajouter l'agar-agar et porter à ébullition environ 30 secondes. Fouetter le tout.
6. Puis verser immédiatement dans les ramequins.
7. Réserver au frais au moins 2 heures minimum