

Flamby au caramel

500 g lait demi-écrémé

200 g crème fraîche liquide

15 g sucre vanillé

40 g sucre roux

2 g agar-agar

1 cuillère à soupe d'arôme vanille

6 cuillères à soupe de caramel liquide, j'ai utilisé la recette « caramel liquide de cookidoo »

1. Mettre tous les ingrédients sauf (le caramel liquide) dans le bol, mélanger 10 sec/vitesse 4
2. Cuire à 90°/14 min/vit3.
3. Dans le fond des pots mettre une cuillère à soupe de caramel liquide.
4. Verser la préparation doucement dans les pots et laisser reposer au frigo environ 4h (jusqu'à ce que cela prenne)