

## Variations autour d'un flan à l'agar agar



### **Quelques indications avant de commencer**

J'utilise du lait 1/2 écrémé mais vous pouvez utiliser du lait entier ou écrémé, la consistance en sera très légèrement modifiée.

\* les crèmes de noisettes, amandes etc... se trouvent facilement au rayon bio des grandes surfaces ou magasins spécialisés.

\*\* pour le dosage de ces crèmes j'indique 2cuillères à soupe bombées mais vous pouvez aller jusqu'à 3. Par contre n'en mettez pas moins, ça n'aurait plus de goût. Goûtez une fois votre mélange fait pour voir si le goût vous convient.

\*\*\* mélanger la cuillère à soupe de sucre avec l'agar agar, ça facilite la dissolution de ce dernier.

### **Flan au caramel**

- 60cl de lait entier
- 2g soit 1cc d'agar agar
- 1cs de sucre vanillé
- 3cs de caramel liquide
- caramel liquide

Faire chauffer le lait doucement.

Ajouter le caramel et l'agar agar mélangé à la cuillère de sucre vanillé.

Laisser cuire 1 minute en remuant sans arrêt avec un fouet plat ou une maryse.

Verser dans des verres – ou autre – et, avant que ça ne commence à figer, verser un filet de caramel liquide au milieu de la surface du flan. Le liquide, plus lourd que la préparation, va directement au fond du verre. *J'utilise cette méthode pour tous les flans, même pour les crèmes renversées avant cuisson.*

Laisser refroidir avant de mettre 2 heures ou plus au réfrigérateur.

### **Flan à la noisette, sirop noisette**

- 60 à 70cl de lait 1/2 écrémé ou 50cl de boisson à la noisette\* + 20cl de lait entier
- 2cs\*\* bombées de crème de noisettes\*
- 1cs de sucre vanillé
- 2g soit 1cc d'agar agar – sirop de noisettes

Faire chauffer le lait doucement.

Ajouter l'agar agar mélangé à la cuillère de sucre vanillé puis ajouter la crème de noisettes.

Laisser cuire 1 minute en remuant sans arrêt avec un fouet plat ou une maryse.

Verser dans des verres – ou autre – et, avant que ça ne commence à figer, verser un filet de sirop de noisettes au milieu de la surface du flan. Le liquide, plus lourd que la préparation, va directement au fond du verre. *J'utilise cette méthode pour tous les flans, même pour les crèmes renversées avant cuisson.*

Laisser refroidir avant de mettre 2 heures ou plus au réfrigérateur.

### **Flan à l'amande, sirop citron**

- 60 à 70cl de lait 1/2 écrémé ou 50cl de boisson à l'amande\* + 20cl de lait entier
- 2cs\*\* bombées de crème d'amandes\*
- 1cs de sucre vanillé

## Binôme gourmand

- 2g soit 1cc d'agar agar

- sirop de citron fait avec du jus de citron, du sucre et une pincée d'agar agar.

Faire chauffer le lait doucement.

Ajouter l'agar agar mélangé à la cuillère de sucre vanillé puis ajouter la crème d'amandes.

Laisser cuire 1 minute en remuant sans arrêt avec un fouet plat ou une maryse.

Verser dans des verres – ou autre – et, avant que ça ne commence à figer, verser un filet de sirop de citron au milieu de la surface du flan. Le liquide, plus lourd que la préparation, va directement au fond du verre. *J'utilise cette méthode pour tous les flans, même pour les crèmes renversées avant cuisson.*

Laisser refroidir avant de mettre 2 heures ou plus au réfrigérateur.

### **Flan à la noix de coco, sirop caramel**

- 60 à 70cl de lait 1/2 écrémé ou 50cl de boisson coco\* + 20cl de lait entier

- 2cs\*\* bombées de confiture de coco\*

- 1cs de sucre vanillé

- 2g soit 1cc d'agar agar

- caramel liquide

Faire chauffer le lait doucement.

Ajouter l'agar agar mélangé à la cuillère de sucre vanillé puis ajouter la crème de coco.

Laisser cuire 1 minute en remuant sans arrêt avec un fouet plat ou une maryse.

Verser dans des verres – ou autre – et, avant que ça ne commence à figer, verser un filet de caramel au milieu de la surface du flan. Le liquide, plus lourd que la préparation, va directement au fond du verre. *J'utilise cette méthode pour tous les flans, même pour les crèmes renversées avant cuisson.*

Laisser refroidir avant de mettre 2 heures ou plus au réfrigérateur.

### **Flan à la châtaigne, sirop châtaigne**

- 60 à 70cl de lait 1/2 écrémé ou 50cl de boisson à la châtaigne + 20cl de lait entier

- 2cs bombées de crème de marrons – la mienne est faite maison

- 1cs de sucre vanillé

- 2g soit 1cc d'agar agar

- sirop de châtaignes

Faire chauffer le lait doucement.

Ajouter l'agar agar mélangé à la cuillère de sucre vanillé puis ajouter la crème de châtaignes.

Laisser cuire 1 minute en remuant sans arrêt avec un fouet plat ou une maryse.

Verser dans des verres – ou autre – et, avant que ça ne commence à figer, verser un filet de sirop de châtaignes au milieu de la surface du flan. Le liquide, plus lourd que la préparation, va directement au fond du verre. *J'utilise cette méthode pour tous les flans, même pour les crèmes renversées avant cuisson.*

Laisser refroidir avant de mettre 2 heures ou plus au réfrigérateur.

### **Flan au citron, sirop basilic ou framboise ou myrtille**

- 60 à 70cl de lait 1/2 écrémé

- 2cs\*\* bombées de lemon curd – vous en trouverez un ICI, pour ma part je n'en ai jamais fait

- 1cs de sucre vanillé

- 2g soit 1cc d'agar agar

- le zeste de 1/2 citron non traité

- sirop de basilic ou myrtille ou framboise

Faire chauffer le lait doucement.

Ajouter l'agar agar mélangé à la cuillère de sucre vanillé puis ajouter le lemon curd.

Laisser cuire 1 minute en remuant sans arrêt avec un fouet plat ou une maryse.

Verser dans des verres – ou autre – et, avant que ça ne commence à figer, verser un filet de sirop de basilic au milieu de la surface du flan. Le liquide, plus lourd que la préparation, va directement au fond du verre. *J'utilise cette méthode pour tous les flans, même pour les crèmes renversées avant cuisson.*

Laisser refroidir avant de mettre 2 heures ou plus au réfrigérateur.