

Flan de Floraline au Caramel



RECETTE POUR
6 PERSONNES



PRÉPARATION
15 MINUTES



CUISON
40 MINUTES

Ingédients

- 6 pots
- 1/2 litre de lait
- 2 oeufs
- 20 g Floraline
- 40 g de crème fraîche
- 18 Carambars OU Caranougats

Préparation

- 1 Mettre le lait et les caramels (type carambar) au micro-ondes jusqu'à ce que les bonbons caramélisés fondent.
- 2 Verser le mélange de lait et de caramel dans une casserole et chauffer à feu doux, y ajouter la Floraline en pluie.
- 3 Mélanger le sucre et les oeufs. Ajouter le tout dans la Floraline puis verser la crème fraîche.
- 4 Mettre dans les pots.
- 5 Préchauffer le four à 180° puis mettre les pots sur une plaque au niveau 1 chaleur tournante et faire cuire au bain-marie pendant 30 à 45 minutes.

