

Flans au caramel à la yaourtière



Dessert **Facile**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Fondez pour ces petits desserts lactés au bon goût de caramel, à préparer dans votre yaourtière !

Ingrédients

- 140 cl de lait
- 190 g de sucre
- 22 g de fécule de maïs
- 10 jaunes d'oeufs
- 4 feuilles de gélatine (9 g en tout)
- 325 g de caramel liquide du commerce

Préparation

- 1 Faites tremper la gélatine 5 minutes dans de l'eau froide.
- 2 Faites tiédir doucement le lait dans une casserole.
- 3 Mélangez le sucre, la fécule tamisée et les jaunes d'oeufs à la spatule.
- 4 Ajoutez ce mélange dans la casserole et poursuivez la cuisson sur feu moyen afin de faire épaissir le mélange. Remuez régulièrement. Incorporez la gélatine égouttée et mélangez à nouveau.
- 5 Versez un fond de caramel dans les pots. Répartissez très délicatement au dessus la préparation.
- 6 Faites cuire 30 minutes dans votre yaourtière en mode "Dessert lacté". Laissez refroidir puis réservez au réfrigérateur.
- 7 Au moment de servir, passez un couteau autour des petits pots et démoulez délicatement les flans.
- 8 Conseil : Avant d'ajouter la préparation du flan dans les pots, tournez les pots pour bien répartir le caramel. Et, pour faire plaisir aux enfants, remplacez le caramel par des carambars ou des caramels au beurre salé fondus.

Proposé par

SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

