

# Petits flans à l'agar - agar

Framboise, fraise, citron, abricot, café ou chocolat, tous les parfums sont possibles.  
Un litre de lait, un peu de sucre, le parfum de votre choix, 4 g de magie et 12 mn plus tard, voilà 8 à 10 petits flans légers pour le bonheur des petits et des grands. Comment ? Grâce à l'agar agar et à Thermomix bien sûr ! Cette petite poudre d'algue au grand pouvoir gélifiant permet de confectionner 1 litre de flan pour moins d'1 € (prix du litre de lait + 30 cents d'agar agar + parfum et sucre) Ça vous tente ? Alors suivez le guide!



## Ingrédients :

- Au chocolat : 1 l de lait, 2 c à café de cacao amer, 100 g de sucre, 4 g d'agar agar
- Au café : 1 l de lait, 2 c à café de café en poudre, 100 g de sucre, 4 g d'agar agar
- Aux fruits : 1 l de lait, 200 à 250 g de fruits, 100 g de sucre, 4 g d'agar agar
- Au citron : 1 l de lait, le jus d'1 citron, 100 g de sucre, 4 g d'agar agar et 1 petite cuillère de maïzena.

**Mettre tous les ingrédients dans le bol et régler 12 mn à 90° vitesse 4**

Répartir dans 8 à 10 ramequins et laisser refroidir à t° ambiante avant de réfrigérer.

Plus gourmand : J'ajoute des dès de poires ou de pêches au fond des flans chocolat avec, pour plus de gourmandise, ½ biscuit cuillère ! Essayez aussi framboise biscuit flan vanille, pomme cuite flan caramel ou cannelle, ananas caramélisé vanille avec une touche de rhum ...

Ferme et fondant : Pour des flans fermes et fondants à la fois, ajouter 1 c à café de maïzena.

L'agar-agar : On le trouve aujourd'hui dans la plupart des grandes enseignes en sachet de 4g, mais on le trouve aussi en magasins bio, en vrac aux environs de 75€ le kilo.