

Flamby au Thermomix

Et si vous ne savez pas quoi faire des 3 jaunes d'œufs qui vous restent de la mousse de pomme, faites des petits flans aux œufs au caramel. Cette délicieuse recette ne demande pas de cuisson au four, ni au varoma, c'est plus simple !



Ingrédients :

- 3 jaunes d'œufs
- 1/2 litre de lait
- 50 g de sucre
- 1 c à café de sucre vanillé
- 2 g d'agar agar
- Caramel liquide

Mettre tous les ingrédients (sauf les jaunes d'œufs) dans le bol et régler 8 mn à 90 vitesse 4.

Pendant ce temps, verser un peu de caramel liquide dans le fond des verrines.

À la sonnerie, ajouter les jaunes et mélanger 10 secondes vitesse 4.

Verser doucement l'appareil pour ne pas le mélanger au caramel.

Laisser refroidir et mettre au frigo.

A savoir : Vous pouvez facilement doubler cette recette. Dans ce cas, cuire 12 mn au lieu de 8.