

Flans au caramel, au rhum et à la crème de marron



Pour 6 flans :

70cl de lait entier – du ½ écrémé fait l'affaire aussi, voire de l'écramé*

3cs bombées de sucre bio ou pas – vanillé éventuellement

2g d'agar agar soit 1cc rase**

2 jaunes d'œuf

3 cs de caramel maison ou du commerce

Crème de marrons *maison pour moi*

12 petits biscuits à la cuillère

3 cs de sirop de canne

5 cs de rhum

** avec du lait ½ écrémé ou écrémé la texture sera moins dense*

*** ça suffit largement, pas besoin de plus*

Mélanger l'agar agar avec le sucre. Ajouter le lait froid et porter à ébullition. Laisser cuire doucement 2 ou 3 minutes *pas plus, ce n'est pas la peine.*

Fouetter les jaunes avec le caramel, ajouter un tout petit peu de lait, mélanger et ajouter le reste. Remettre le tout sur le feu et stopper avant l'ébullition. *Si vous ne maîtrisez pas la réalisation de la crème anglaise ne remettez pas sur le feu ce n'est pas grave.*

Mélanger le rhum et le sirop de sucre.

Tartiner généreusement le côté plat des biscuits à la cuillère avec la crème de marrons.

Tremper le côté bombé des biscuits dans le rhum et les déposer deux par deux dans les ramequins.

Verser le flan chaud sur les biscuits. Ils vont remonter à la surface mais ce n'est pas grave.

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.

Autre façon de procéder :

Émietter les biscuits au fond des ramequins, arroser avec le rhum, déposer par-dessus de la crème de marrons et verser le flan. Avec cette façon de faire les biscuits restent au fond des ramequins.

J'aime presque autant cette présentation même si je trouve sympa les biscuits nappés de crème de marrons à la surface des flans.