

# Comme un flan de caramel sans cuisson - Version Atelier Virtuel

**Recette pour 2 personnes**

## **Description**

Différentes techniques plutôt simples qui vous permettrons de faire plaisir à tout le monde.

## **L'astuce du chef**

Attention à la cuisson de votre caramel, si celui-ci devient trop foncé, vous allez lui apporter un goût amer.

## **Ingrédients**

### Crème de flan

- 40 Gr Beurre
- 45 Gr Farine
- 375 Ml Lait
- 30 Gr Sucre
- 0.50 Cuil. à thé Extrait de vanille

### Caramel mou

- 10 Gr Féculé de maïs
- 100 Ml Eau
- 45 Gr Sucre
- 50 Ml Eau

## **Préparation**

- Temps de préparation **60 mins**
- Temps de repos **30 mins**

### Prévoir avant le cours vidéo

## **Ingrédients**

Assurez-vous de peser tous vos ingrédients.

## **Matériels**

1 casserole (réalisation de la crème à flan) + 1 fouet + 1 plat ou verrines de présentation.

1 poêle (réalisation du caramel) + 1 spatule en bois ou plastique (qui supporte le chaud)

1 petit couteau (office) + 1 petit bol (féculé et eau) + 1 petit fouet ou fourchette.

### Crème de flan

Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez-y la farine, foutez régulièrement, assurez-vous d'un mix homogène continuez la cuisson 2 à 3 minutes.

Versez petit à petit le lait, tout en fouettant continuellement, baissez le feu si la cuisson est trop intense, ajoutez le sucre et la vanille.

Continuez la cuisson jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Versez cette crème dans votre plat ou vos verrines de présentation.

Assurez-vous de bien lisser la surface, laissez reposer au réfrigérateur 30 minutes.

### Le caramel mou

Dans le bol, diluez la fécule avec l'eau (100 ml) à l'aide du fouet ou de la fourchette, laissez le bol de côté sur le comptoir.

Dans une poêle chaude, recouvrez la surface de sucre, laissez fondre le sucre, mélangez de temps en temps avec votre spatule, Attention de ne pas trop colorer le caramel.

Une fois une caramélisation dorée obtenue, ajoutez l'eau (50 ml), déglacez le caramel jusqu'à que les morceaux de caramel soient à nouveau dissous.

Ajoutez pour finir le premier mélange de fécule et eau, continuez de mélanger jusqu'à l'obtention d'un caramel lisse et brillant.

Il ne vous reste plus qu'à le verser délicatement sur votre crème de flan dans le frigo.

Laissez encore reposer avant la dégustation.

**Bon appétit!**