



Flans chocolat orange cannelle...

Pour 4 à 5 moules à flan

Ingrédients :

- 30 cl de lait (de vache, de soja, de coco, d'amande, ... c'est comme on veut)
- 20 cl de crème liquide (allégée pour les régimeuses hihi)
- 1 càc d'arôme naturel d'orange ou de poudre de zeste d'orange (recette plus tard)
- 3 càs presque rases de sucre en poudre
- 1/4 càc de cannelle en poudre (+ ou - selon vos goûts)
- 1 càc de cacao amer en poudre
- 100 g de chocolat noir
- 1,5 g d'agar agar soit 3/4 càc rase



Préparation :

Râper le chocolat ou le concasser.

Dissoudre l'agar agar dans 3 càs de lait.

Verser le reste du lait avec la crème dans une casserole, y ajouter l'agar agar dilué, le sucre en poudre, l'orange, la cannelle, le cacao et le chocolat. Faire fondre à feu doux.

Puis, porter à ébullition 1 minute en remuant avec une cuillère en bois pour que ça n'accroche au fond de la casserole.

Remplir les moules avec le lait chaud.

Laisser refroidir avant de poser le couvercle et de mettre au réfrigérateur pour au moins 1h.

Et enfin, démouler et déguster !

Moi, pour avoir du croustillant, j'ai ajouté sur le dessus au moment de dévorer, 1 pincée d'amandes concassées et 1 crêpe dentelle émietlée...