

Petits flans gélifié à la rose, coulis de framboises

La Cuisine des Anges

<http://cuisinedesanges.wordpress.com/>

Préparation : 15 minutes ~ Cuisson : 3 minutes ~ Difficulté : ♥ ~ Coût : ♥

Nombre de pro point par part : 2

Source :

Recette personnelle

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 3 minutes

Temps de repos : au moins 4 heures

Ingrédients pour 6 parts :

400 grammes de lait entier

70 grammes d'eau de rose

30 grammes de sirop d'agave

200 grammes de framboises

20 grammes de sirop d'agave

+ 1 à 2 cuillères à soupe d'eau

Préparation :

o Les flans :

1) Dans une petite casserole à fond épais, faites chauffer le lait et le sirop d'agave jusqu'à ce que le mélange fume.

2) Ajouter l'agar-agar, mélangez bien et laissez cuire pendant une minute. Ajoutez l'eau de rose, mélangez et versez dans des petits moules en silicone ou dans des verrines.

○ **Le coulis de framboises :**

Vu la saison, j'utilise des framboises surgelées que je laisse préalablement décongeler à température ambiante.

Dans le bol d'un blender, mettez les framboises, le sirop d'agave et deux cuillères à soupe d'eau (ou plus selon la texture que vous souhaitez). Mixez. Passez au chinois pour éliminer les petites graines. Servez avec les petits flans.

A table !