

FLAN AU CITRON SANS OEUFS

Flans au citron vegan, qui peut se décliner avec d'autres laits végétaux (lait coco, noisette, etc.) et avec d'autres parfum (café, vanille, chocolat...), pour obtenir des flans aux fruits ou aux arômes disponibles. Il aurait été possible d'utiliser à la place des citrons, de l'extrait de citron, recette plus courte.

500 lait d'amande (ou autre lait végétal)
2 citron (jus)
4 càs sucre
2 gr agar agar



 10 minutes
 2 minutes
 4 flans



1. Eplucher les citrons pour obtenir les zestes et les mixer, puis les ajouter au lait d'amande pour infuser à chaud



2. Filtrer le lait d'amandes, laisser refroidir. En version plus courte on peut sauter ces 2 premières étapes pour passer à la suivante, en ajoutant juste quelques gouttes d'extrait de citron. On peut très facilement décliner à tous les parfums disponibles (vanille, orange, caramel, chocolat...)



3. Ajouter l'agar agar **au lait froid** et ajouter le sucre, bien mélanger.

Faire frémir 2 minutes à feux doux à moyen puis verser dans des ramequins.

Laisser refroidir quelques minutes avant de les placer au frais.

DOSAGE : 1 sachet de 2 g d'agar agar pour 800 à 1000 ml (un peu moins d'un litre)



4. Flan au citron démoulé.