



Flamby caramel

Ingredients

500g de lait

2g d'agar agar

55g de sucre

1cuillère à café d'arôme vanille

du caramel liquide

Étape de la recette

- Pour 5 pots de 150ml -

Dans le fond des pots verser 1 cuillère soupe de caramel liquide

Faire chauffer ensemble le lait, le sucre, l'agar agar et l'arôme vanille jusqu'à ébullition pendant 1 minute

Verser cette préparation sur le caramel

Mettre au frais pendant minimum 2h