

## *Flan-Crème au Spéculoos et Sirop d'Érable*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 15 minutes**

### **Ingrédients:**

- LAIT	600 ml
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- PÂTE AUX SPÉCULOOS	4 c à soupe
- AGAR AGAR	2g (1 sachet)
- SIROP D'ÉRABLE	4 c à soupe
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	4 pour la déco

### **Recette:**

- Dans un caquelon, mélangez le lait avec le sucre et l'agar-agar. Commencez à faire chauffer à feu doux.
- Ajoutez la pâte de spéculoos et fouettez pour la faire fondre.
- Faites juste bouillir une minute puis retirez du feu. Laissez tiédir.
- Dans des moules individuels, versez 1 cuillère à soupe de sirop d'érable dans le fond.
- Versez ensuite doucement la préparation au lait dans chaque moule sur le sirop d'érable.
- Laissez refroidir puis placez au frigo au moins 3 heures (ou une nuit).
- Pour démouler, placez les moules quelques secondes dans un fond d'eau chaude (si nécessaire). Ensuite, placez une assiette creuse à l'envers sur le pot et retournez.
- Concassez un biscuit spéculoos sur le flan avant de déguster.



### **Remarque:**

Repos: au moins 3 heures au frigo ... ou mieux, une nuit.