**Flan au caramel salé**

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Facile

Caramel salé

45 g de cassonade

30 g d’eau

3 cl de DreamTM Cashew-Rice + Calcium

15 g de fécule de maïs

1/4 càc de fleur de sel

Flan

3,75 dl de DreamTM Cashew-Rice + Calcium

75 g de sucre de canne

1 gousse de vanille, égrainée

3 œufs

2 càs de margarine végétale

1. Préchauffez le four à 180 °C. Caramel salé : faites chauffer la cassonade avec l’eau et la boisson végétale. Lorsque le sucre est fondu, ajoutez la fécule de maïs et la fleur de sel. Poursuivez la cuisson pendant environ 5 minutes. Réservez.
2. Flan : faites chauffer la boisson végétale avec le sucre et la vanille. Attention : ne laissez pas bouillir. Battez les œufs. Versez lentement la boisson végétale chaude sur les œufs. Ajoutez la margarine. Mélangez bien jusqu’à ce qu’elle soit fondue. Ajoutez ensuite le caramel salé.
3. Versez l’appareil à flan dans des ramequins. Placez les ramequins dans un plat à gratin rempli d’eau jusqu’aux ¾. Faites cuire 35 minutes au bain-marie.

Astuce :

Si vos ramequins sont hauts, prolongez la cuisson de 10 minutes.

Variante:

Remplacez le DreamTM Cashew-Rice + Calcium par du DreamTM Rice Calcium, DreamTM Coconut + Calcium & Vitamins ou DreamTM Almond + Calcium & Vitamins.