

# Petits flans aux clémentines

## Ingrédients

- 20 cl de crème liquide
- 40 cl de lait
- 60g de sucre
- 4 feuilles de gélatine
- 6 clémentines
- Praline en poudre

## Préparation

Dans une casserole faites chauffer à feu doux le lait et la crème.

Pendant ce temps faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Une fois les feuilles ramollies transvasez les dans la casserole avec le sucre, remuez jusqu'à ce qu'ils fondent, puis retirez du feu !

Prélevez le zeste de deux clémentines, le plus petit possible ! Puis pressez les 6 clémentines (attention aux pépins), et versez le tout dans la crème, mélangez.

Transvasez la mixture dans des petits moules en silicone (si vous voulez les démouler) ou dans des petits ramequins, et laissez reposer 3 heures au frigo.

Démoulez vos flans et parsemez-les de poudre de praline (ou de noisettes ou de chocolat ou de coulis ou de noix de coco...).

QT'M LE BIO