

PETITS POTS de FLAN au CHOCOLAT pour DESSERT TOUT PRET

Source : Bio, bon et gourmand, Valérie Cupillard

Pour 6 pots à yaourt (ou 6 ramequins)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 2 à 3 min

Ingrédients

100 g de chocolat noir à 55% de cacao

½ litre de lait de riz

1 c à s de purée de noisettes (ou purée d'amandes blanches)

2 g d'agar-agar en poudre

Facultatif : 3 gouttes d'essence d'orange zeste (huile essentielle bio)

Préparation

Dans une casserole, délayez la poudre d'agar-agar avec le lait de riz froid.

Ajoutez le chocolat et placez sur feu doux.

Dans un bol, délayez la purée de noisettes (ou d'amandes) en prélevant un peu de lait de riz tiède et en mélangeant délicatement de façon à obtenir une crème épaisse et onctueuse dans laquelle vous ajoutez les gouttes d'huile essentielle.

Laissez frémir 2 à 3 minutes sur feu doux tout en remuant le mélange chocolaté, puis ajoutez la crème de noisettes parfumée à l'orange.

Mélangez et remplissez 6 pots à yaourt en verre (ou des ramequins), laissez refroidir avant de poser leur couvercle. Comptez 2 h pour qu'ils figent.

Conservez-les au réfrigérateur.