

# FLAMBY AU CHOCOLAT

Recette proposée par Lili Cube



---

**Préparation :** 1 min - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** 17 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 6 personnes

- 500 ml de lait demi écrémé - 200 ml de crème entière liquide - 50 grammes de sucre en poudre - 2 grammes d'agar agar - 4 c.s. de cacao maigre sans sucre - caramel liquide

---

1. Mettre tous les ingrédients sauf le caramel dans la cuve et EXPERT / 20 sec / vit 8. Puis EXPERT 17 mn / Vit 4 / 95°. A l'arrêt mixer EXPERT / 20 sec / vit 9.
2. Verser du caramel liquide au fond des pots. Verser par dessus la préparation tiédie et laisser refroidir.
3. Mettre au froid sans couvercle pendant au moins deux heures.
4. Une fois bien refroidis, couvrir les pots.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Lili Cube