



Dominus®

Son arôme évoque les parfums d'un bel été. Sa saveur de fraise confirme l'impression de nez sans saturation sucrée. En outre, elle est même bonifiée d'une réelle sensation de fraîcheur rappelant les minuscules granulés verts entourant la fraise. Son goût est constant et se répand très vite en pleine bouche pour finir son trajet sur une touche plus fruitée que sucrée.



FR

Pour 6 personnes

Flan caramel à la DOMINUS DOUBLE

Ingrédients

- 70 cl de lait
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 100 g de sucre fin
- 1 sachet de sucre vanillé
- 8 oeufs
- 20 g de beurre
- 5 càs de sucre fin
- 15 cl **Dominus Double**

1. Mélanger le lait, la crème, les sucres et porter à ébullition. Laisser reposer 3 min.
2. Casser les oeufs en omelette dans un plat allant au four.
3. Ajouter l'ensemble en mélangeant constamment pour que les oeufs ne cuisent pas.
4. Faire cuire au bain-marie dans un four à 180° durant environ 30 min (la pointe d'un couteau plongée dans le flan doit en ressortir sèche).
5. Faire réduire 15 cl de **Dominus Double** de 2/3.
6. Ajouter ensuite le beurre, le sucre et laisser caraméliser.
7. Servir avec le flan.

Commandez
le livre! 