

# Crème renversée au lait d'amande Bio

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/11/11/25495232.html>

November 11, 2012

dimanche 11 novembre 2012

## Ingrédients:

**Lait d'amande Bio : 1/2l**

**Œufs : 4**

**Sucre en poudre : 100gr**

**Caramel maison (Facultatif)**

~~

Préchauffer le four à 180° (thermostat 6). Y placer un plat avec de l'eau pour faire un bain marie.

Mélanger les œufs entiers et le sucre en poudre. Ajouter le lait d'amande petit à petit et bien remuer.

Faire une caramel dans votre moule (facultatif). Verser votre préparation.

Faire cuire au bain marie pendant 1 heure. Le sortir du four et le laisser 2 heures environ dehors avant de le mettre toute une nuit au réfrigérateur.

*J'ai également fait ces flans en remplaçant le lait d'amande par  
une "Boisson Epeautre noisette"*

Je pense que la prochaine fois je le tente avec la "Boisson  
Châtaigne Bio" de la même marque.

~~~~

Verdict : Des saveurs originales avec ces boissons qui permettent de faire varier les plaisirs.



