

# FLAN AU CHOCOLAT À L'AUBÉPINE

## Ingrédients pour 4 flans

Ingrédient	Quantité
boisson au chocolat	500 ml (A base de lait végétal)
Agar-agar	2 grammes
Aubépine	3 càs
Miel	1 càs (facultatif )

## Préparation

1. Verser le lait végétal chocolaté dans une casserole et mettre à chauffer, sans faire bouillir  
\_\_\_\_\_
2. Plonger les plantes séchées et mélanger. Couvrir d'un couvercle et laisser infuser au moins 10 minutes puis filtrer les plantes à travers un tamis  
\_\_\_\_\_
3. Le liquide au chocolat est prêt pour être chauffé à nouveau  
\_\_\_\_\_
4. Verser dans le liquide l'agar-agar et remuer au fouet pour bien diluer  
\_\_\_\_\_
5. Ajouter le miel - cette étape est facultative car le lait chocolaté est une boisson déjà sucrée  
\_\_\_\_\_
6. Monter à ébullition, afin que l'agar agar ait son efficacité, puis éteindre tout de suite  
\_\_\_\_\_
7. Verser le liquide au chocolat dans des pots à yaourt, et laisser tiédir avant de les refermer  
\_\_\_\_\_
8. Placer au frais le temps que la gelée se forme (30 minutes au moins)

