



FLAN & THÉ

Fleurs de cerisier
& Jujube

Ingrédients :

- 6 feuilles de gélatine
- 9 cuillers à café de tisane (article nr. 11193 Fleur de cerisier-Jujube)
- 4 cuillers à café de sucre (quantités selon les préférences)

Préparation :

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10min. Faire infuser la tisane aux fruits dans 450ml d'eau pendant 8min. Laisser couvrir, puis filtrer la tisane. Ajouter et mélanger les 4 cuillers à café de sucre et les 6 feuilles de gélatine essorées. Verser le tout dans un moule à kouglof et laisser reposer au frigo 3-4 heures. Au moment de servir, démouler le flan et le renverser sur une assiette, avec comme accompagnement de choix de la crème anglaise.