

**Et si on dégustait un ...**

## **Flan au sirop de Basilic**

**Par Chantal  
Chef chez elle !**

Pour 4 personnes environ :

- 40cl de lait
- 120g de sirop de basilic frais (ou autre sirop d'Eloïde au choix !)
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'oeuf

Faire bouillir le lait.

Mélanger à part les 2 œufs, les 2 jaunes, le sirop d'Eloïde et la maïzena jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Verser dessus le lait chaud tout en battant.

Préparer un caramel légèrement doré avec du sucre en poudre et une larme d'eau.

Verser le caramel au fond des ramequins. Compléter avec l'appareil à flan.

Faire cuire au bain-marie pendant 30 Minutes thermostat 160°C.

Laisser refroidir. Servir frais.