

# FLAN à l'Orange Orangé



## **Pour 4 personnes**

*250g de yahourt nature*

*25cl de lait*

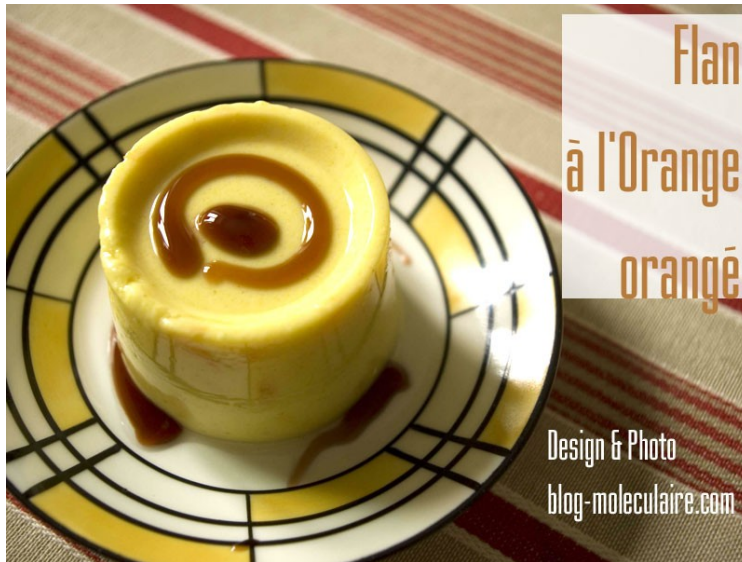
*1 coupelle de zeste orange*

*4 cuillère à soupe de sucre*

*2 cuillère à café de curcuma*

*2g d'agar agar*

*2 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger*



- 1 Mélanger le yahourt, la fleur d'oranger, le sucre, et le curcuma dans un bol
- 2 Faire bouillir le lait et laisser infuser les écorces d'orange pendant 30 secondes.
- 3 Retirer les écorces et ajouter l'agar, tout en mélangeant
- 4 Verser le lait sur le mélange au yahourt, puis verser dans les moules
- 5 Laisser refroidir et prendre au frigo, puis démouler