

## Petits pots aux saveurs de l'enfance



*Ingrédients pour 6 personnes :*

### *Pour les pots chocolat*

*250 g de lait, 250g de crème, 4 jaunes d'œuf, 1 œuf, 80g de sucre, 120g de chocolat*

---

Faire bouillir le lait et lorsqu'il est chaud, y faire fondre le chocolat. Ajouter alors la crème et les autres ingrédients. Mélanger et verser dans les petits pots. Cuire 25 à 30mn au four à 120°. Surveiller que les petits flans ne soufflent pas car le four serait alors trop chaud. Les flans doivent être pris. A servir froid ou tiède.

### *Pour les pots à la vanille*

*250 g de lait, 250g de crème, 4 jaunes d'œuf, 1 œuf, 80g de sucre, 1 gousse de vanille*

---

Mélanger tous les ingrédients et la vanille hachée au couteau. Verser dans les petits pots. Cuire 25 à 30mn au four à 120°. Surveiller que les petits flans ne soufflent pas car le four serait alors trop chaud. Les flans doivent être pris. A servir froid ou tiède.

### *Pour les pots à la pistache*

*250 g de lait, 250g de crème, 4 jaunes d'œuf, 1 œuf, 80g de sucre, 1 cuillère de pâte de pistache verte*

---

Mélanger tous les ingrédients. Verser dans les petits pots. Cuire 25 à 30mn au four à 120°. Surveiller que les petits flans ne soufflent pas car le four serait alors trop chaud. Les flans doivent être pris. A servir froid ou tiède.