

Nom de la boutique

**RECETTE KETO : ON NE VA  
QUAND MÊME PAS EN FAIRE  
UN FLAN !**

Nom de la boutique



On ne va quand même pas en faire un flan !



Pour 1 portion:



## Ingrédients :

*Pour 4 personnes*

- 50 g d'érythritol\*
- Eau
- Extrait de vanille
- 2 jaunes d'œufs
- 2 œufs
- 240 g de crème entière épaisse 30% MG
- Zeste de citron vert (topping)

\*Les produits en gras sont disponibles sur [www.deliceslowcarb.com](http://www.deliceslowcarb.com)



# On ne va quand même pas en faire un flan !

## Étapes :

1. Préchauffer le four à 150°C
2. Graisser 4 ramequins avec de l'huile de coco ou du beurre
3. Fouetter l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène
4. Répartir la préparation dans les 4 ramequins
5. Placer les ramequins dans un plat allant au four préalablement rempli d'eau pour une cuisson au bain-marie
6. Faire cuire 50 minutes jusqu'à ce que les bords soient colorés et qu'ils se détachent gentiment :)
7. Retirer du four et laisser reposer 10 minutes
8. Une fois les ramequins refroidis, les placer au réfrigérateur pendant 4h
9. Il ne restera plus qu'à démouler, saupoudrer de zeste de citron vert et c'est prêt !

Bonne dégustation !