



## FLAN AU MIEL ET LIMETTE AUX FRAISES

Pour 4 personnes

- 3 limettes
- 1 gousse de vanille
- 180 gr de crème fraîche
- 180 gr de yoghourt
- 250 gr fraises
- 3 feuilles de gélatine
- 50 gr miel
- 2 c.à.s. Porto
- 1 sachet sucre vanillé
- 2 c.à.s. sucre poudre
- 1 branche de menthe
- 1 c.à.s. rhum blanc

### **Recette :**

1. Râper l'écorce de la limette et presser pour en extraire le jus. Partager la gousse de vanille et racler les graines, les mélanger avec la crème et le yoghourt.
2. Mettre tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une petite poêle, chauffer le miel et le porto, ajouter la gélatine et laisser fondre. Ajouter 4 c.à.s de crème, le jus de la limette, mélanger à l'appareil. Verser dans des moules et mettre au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.
3. Couper les fraises, ajouter le jus de la seconde limette, le sucre fin et le sucre vanillé, ciseler les feuilles de menthe, mélanger avec le rhum et ajouter aux fraises.
4. Démouler le flanc sur une assiette, garnir avec les fraises et ev. une tranche de limette.