

Crème au caramel

Préparation : 15 min

Repos : 2 heures

Quantité : 6 personnes

Ingédients

- 50 g de fécule de maïs
- 200 g de sucre
- 60 cl de lait (végétal!)
- 3,5 cl d'eau
- 4 pincées d'agar-agar

Préparation

Faire chauffer le lait et la fécule.

Chauffer jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Faire chauffer le sucre et l'eau.

Chauffer jusqu'à l'obtention d'un caramel.

Ajouter le caramel tiédi à la crème.

Ajouter l'agar-agar.

Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 2 heures.

Catégorie : Entremets

Samedi 16 juin 2018

mimmydou.fr