

# 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](http://mimmydou.fr)