Crème brûlée

Préparation : 10 min
Repos : 2 heures
Quantité : 8 personnes

Ingrédients

- 40 g de fécule de maïs
- 100 g de sucre
- 80 g de cassonade
- 30 cl de lait à la vanille (végétal!)
- 60 cl de crème de riz
- 2 cl de vanille liquide
- 3 sachets de sucre vanillé
- ½ cuillère à café d'agar-agar (30 pincées)

Préparation

Faire chauffer le lait à la vanille avec le sucre et le sucre vanillé.
Ajouter la crème de riz.
Ajouter la fécule de maïs.
Chauffer doucement jusqu'à ce que le mélange épaississe.
Ajouter la vanille liquide.
Ajouter l'agar-agar.
Porter à ébullition.
Verser dans des ramequins.
Couvrir de film alimentaire et laisser reposer pendant 2 heures au frais.
Saupoudrer de cassonade et la caraméliser.

Catégorie : Entremets

Samedi 20 janvier 2018

mimmydou.fr