



Crèmes goût biscuit...

Pour 4 à 5 ramequins

Ingrédients :

- 30 cl de lait (de vache, de soja, de coco, d'amande, ... c'est comme on veut)
- 20 cl de crème liquide (allégée pour les régimeuses hihi)
- 1 càc d'extrait de vanille
- 3 càs presque rases de sucre en poudre
- 60 g de biscuits petits beurre
- 2 g d'agar agar soit 1 càc rase

Préparation :

Mixer les biscuits.

Dissoudre l'agar agar dans 3 càs de lait.

Verser le reste du lait avec la crème dans une casserole, y ajouter l'agar agar dilué, la vanille, le sucre en poudre, et la poudre de biscuit.

Faire cuire en remuant avec une cuillère en bois pour que ça n'accroche au fond de la casserole, le mélange va épaissir. Laisser bouillir 1 minute.

Remplir les ramequins avec cette crème chaude.

Laisser refroidir avant de les filmer et de mettre au réfrigérateur pour au moins 1h.

Ce sont des crèmes onctueuses qui ne se démontent pas.

