



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Crème agar-agar à la framboise .



Ingrédients :

- 1 c.à.s d'arome framboise
- 2 c.à.s de sucre en poudre
- 2 g d'agar-agar en poudre
- 20 cl de crème liquide
- 30 cl de lait 1/2 écrémé

- Faire chauffer la crème, le sucre et le lait avec l'arôme framboise
- Quand l'ensemble est bien chaud ajouter l'agar-agar et porter à ébullition pendant 30 secondes
- Verser dans des ramequins, laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant 2 heures

