



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

. Crème fraise chocolat à l'agar-agar .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 2 verrines :

- 1 g d'agar-agar
- 250 ml de lait 1/2 écrémé
- 30 g de sucre
- 4 fraises
- 75 g de chocolat noir pâtissier

- Dans une casserole faire fondre à feu doux le chocolat dans le lait avec le sucre
- Quand le lait est bien chaud, ajouter l'agar-agar et mélanger jusqu'à ébullition
- Laisser frémir quelques instants et verser dans les verrines, ajouter des quartiers de fraise
- Laisser refroidir à température ambiante puis mettre au réfrigérateur pendant 2 heures

Astuce : un dessert pour 2 personnes préparé en à peine 5 minutes

Conseils :

- Placer les fraises avant de verser la crème pour que les fraises soient mieux réparties dans la verrine
- 0,5 g d'agar-agar suffisent pour une texture épaisse, au delà la texture est compacte telle un flan



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs