

ALOUDA (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Nu la Cuisine](#) sur YouTube

L'alouda est une boisson rafraîchissante très appréciée surtout lorsqu'il fait chaud à 'Ile Maurice

Ingrédients :

- 1 litre de lait
- 160 g de lait concentré sucré
- 385 g de lait concentré non sucré
- essence de vanille
- 25 g d'agar agar
- quelques gouttes de colorant
- 500 ml d'eau
- 2 c à s de graines de basilic
- 200 ml d'eau

Préparation :

- mettre 2 c à s de graines de basilic à tremper dans 200 ml d'eau
- pendant 15 à 20 minutes
- ensuite préparer la gelée :
- dissoudre l'agar agar dans 500 ml d'eau
- ajouter le colorant
- puis laisser épaissir pendant 15 à 20 minutes
- verser dans un récipient et laisser refroidir puis placer au réfrigérateur
- mettre dans bol, le lait, le lait concentré sucré, le lait concentré non sucré, l'essence de vanille et 2 gouttes de colorant rouge
- puis chauffer 10 minutes à 100°C vitesse 3,5
- puis laisser refroidir puis placer au réfrigérateur
- quand tous les ingrédients sont bien frais :
- placer 1 c à soupe de gelée dans le fond d'un verre
- ajouter 2 c à s de graines de basilic
- puis verser le lait
- mélanger et servir bien frais

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>