

FLAMBON CARAMEL (crème dessert)

Ingrédients pour 6 ou 7 pots :

1/2 litre de lait

200 ml de crème liquide

3 cuillères à café d'arôme naturel de vanille

1 Sachet de sucre vanillé (facultatif)

2g d'agar agar

50g de sucre en poudre

Caramel liquide

Préparation :

METTRE tous les ingrédients dans le bol du Thermomix et REGLER 14 minutes / 90° / vitesse 3. NAPPER les moules de caramel, REFRIGEREZ au moins 3 à 4 heures pour assurer la prise des crèmes.

SANS THERMOMIX

Mettre tous les ingrédients dans une casserole et faire cuire à feu moyen sans arrêter de remuer.

Vous devez porter votre liquide à ébullition pendant 2 minutes.