

## Blanc-manger au chèvre frais, miel et sésame



(pour 4)

*¾ tasse de lait écrémé  
½ cs d'agar agar  
½ tasse de half-and-half (ou ¼ tasse de crème allégée et ¼ tasse de lait écrémé)  
85 g de fromage de chèvre frais  
1/8 tasse de miel  
½ gousse de vanille coupée en deux, grains récupérés (ou 1 cc d'extrait de vanille)  
abricots  
graines de sésame grillées*

Versez le lait dans une petite casserole et saupoudrez l'agar-agar dessus. Laissez reposer jusqu'à ce que l'agar agar devienne transparent et gonfle légèrement, 10 à 15 minutes. Portez le lait à légère ébullition, mélangez souvent, jusqu'à ce que l'agar agar soit dissout, 1 à 2 minutes. Laissez refroidir légèrement, ajoutez le half-and-half (ou lait+crème), le fromage frais, le miel et les grains de vanille. Répartissez le mélange dans des verres à martini ou des ramequins de la taille d'une tasse. Couvrez avec un film plastique et réfrigérez jusqu'à ce que le mélange soit pris, au moins 2 h.

Pour servir, décorez de compotée d'abricots aux graines de sésame.

Source : Self Dishes, summer 2007.