

Petites Crèmes Orientales

Douceurs Pour 2:

- 25cl de crème liquide light
- 85g de poudre d'amandes
- 1cs de miel
- 1 belle pincée de cardamone
- 2g d'agar agar
- 2 gouttes d'amande amère
- 1 cs d'amandes effilées

Faire chauffer la crème avec les amandes et le miel. Attention à ne pas faire bouillir.

Hors du feu mettre l'agar agar et remettre 1mn sur feu doux

Ajouter la cardamone et l'amande amère et bien mélanger

Mettre dans des petites verrines

Saupoudrer d'amandes effilées, un peu de miel et un petit chouille de cardamone

2h mini au frigo...

Elles y ont passées la nuit les miennes...