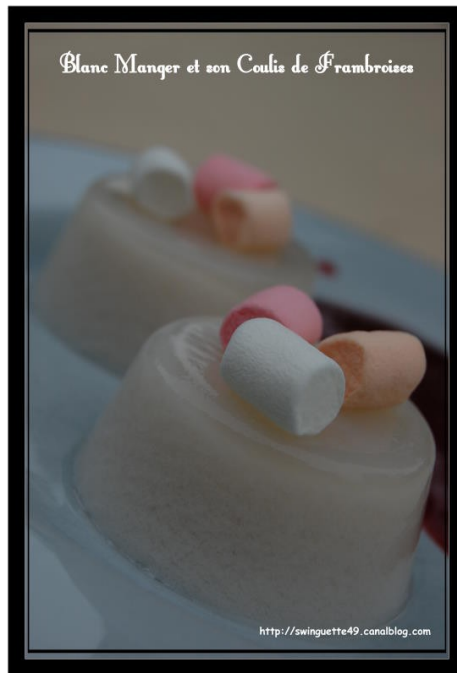


BLANC MANGER et son COULIS DE FRAMBOISES



1 litre de lait d'amandes
3 cuill à soupe de miel
1 cuill à café de l'eau de fleurs d'oranger
2 cuill à café d'agar-agar (4 grs)
1 cuill à café d'arôme d'amandes amères (en option)
Coulis de framboises (ou autres parfums)

Délayer l'agar-agar dans le lait d'amandes. Porter à ébullition et laisser cuire 30 secondes à 45 sec.

Hors du feu ajouter le miel, l'eau de fleurs d'oranger, et l'arôme d'amandes amères (je ferai sans la prochaine fois, car il s'est mal dilué).

Verser dans vos moules, pour ma part j'ai utilisé le moule à mini-muffins [Demarle](#). Mettre au réfrigérateur.

Démouler et accompagner d'un coulis de fruits à votre convenance.

Swinguette49

<http://swinguette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous recevrez un mail à chaque publication d'une recette.