

Crème caramel à l'agar-agar



Ingrédients pour 6 pots:

- 25 cl de crème liquide entière
- 25 cl de lait demi écrémé
- 20 g de sucre
- 3 jaunes d'oeufs
- 1 sachet d'agar-agar (2 g)

Pour le caramel:

- 100 g de sucre
- 1 cuillère à soupe d'eau

Recette:

Faire chauffer le lait dans une casserole. Pendant ce temps, faire un caramel en versant le sucre et la cuillère à soupe d'eau dans une casserole à fond épais. Mettre sur feu moyen et laisser dorer en mélangeant à la cuillère en bois. Attention dès que le caramel commence à bien se colorer il faut éteindre le feu car il continue à "cuire" après.

Verser le lait chaud sur le caramel en protégeant la casserole d'un couvercle pour éviter les projections brûlantes (laisser juste l'espace suffisant pour verser le lait et faire attention qu'il ne « monte » pas). Dissoudre le caramel dans le lait sur feu doux en mélangeant à la cuillère en bois. Verser l'agar-agar à la fin et bien mélanger. Laisser tiédir avant d'ajouter la crème liquide.

Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre restant jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser dessus le lait caramélisé. Remettre dans la casserole et laisser épaissir sans faire bouillir comme pour une crème anglaise.

Mixer le mélange au mixeur plongeoir, répartir la crème dans les petits pots et laisser "prendre" au réfrigérateur au moins deux heures.