

Petites crèmes au pralin



Temps de préparation: 10 mn

Temps d'attente: 6 heures

Ingrédients pour 6 personnes:

- 50 cl de crème liquide légère
- 3 jaunes d'œufs
- 60 g de sucre blond
- 60 g de pralin
- 1 g d'agar-agar (la moitié d'un sachet)

Recette:

- Faire tiédir la crème dans une casserole.
- Dans un saladier, battre les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter l'agar-agar et le pralin. Bien mélanger.
- Verser la crème tiède petit à petit tout en remuant.
- Remettre le mélange sur feu doux dans la casserole et remuer pendant quelques minutes jusqu'à ce que la crème ait un peu épaissi (attention à ne pas faire bouillir).
- Répartir la crème dans 6 petits ramequins.
- Laisser refroidir avant de réfrigérer au moins 6 heures avant de déguster.