



Rêve d'Orient de Cléa

Ingrédients pour 4 ramequins

80 gr de purée d'amandes blanches
5 c à soupe de sirop d'agave de riz
200 ml de lait de riz
2 gr d'agar agar
1 c 1/2 à soupe d'eau de fleur d'oranger

Dans un bol, mélanger la purée d'amandes et 3 cuillères à soupe de sirop d'agave de riz.

Dans une casserole, mélanger le lait, 200 ml d'eau et l'agar agar. Porter à ébullition et laisser frémir pendant 30 secondes.

Ajouter très progressivement à la purée d'amandes en délayant bien.

Verser dans 4 ramequins

Laisser refroidir, puis placer au réfrigérateur pour 1 heure environ.

Au moment de servir, mélanger 2 cuillerées à soupe de sirop d'agave de riz avec l'eau de fleur d'oranger .

Démouler les crèmes d'amande et servir chacune d'elles avec 1 cuillère e coulis à la fleur d'oranger.

<http://manature2.canalblog.com/>