



Gelée de chocolat blanc à la cardamome

ingrédients pour 2 tasses:

- 250g de lait
- 50 g de couverture ivoire
- 1g de cardamome (en poudre, dans toutes les bonnes épiceries orientales)
- 1/4 de sachet de sucre vanillé
- 1/2 cc de miel d'acacia
- zeste de citron vert
- 0,5g d'Agar-agar



Porter à frémissement, le lait, la cardamome, le sucre vanille et le zeste de citron. Ajouter le miel et le chocolat...Apporter à ébullition et laisser reposer 15 min (c'est le plus dur...on a tellement envie de boire).

Ajoutez 0,5g d'agar-agar et vous reportez à ébullition. Puis vous laissez refroidir au réfrigérateur...