

Crème dessert à l'amande



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour 6 personnes) :

- 800 ml de lait d'amande
- ½ cuillère à café rase d'agar agar
- 60 g de sucre (ou 6 cuillères à soupe de stevia)
- 3 à 4 gouttes d'arôme d'amande amer



✓ Préparation :

Dans une casserole, délayez l'agar agar avec le lait d'amande. Faites chauffer et maintenez l'ébullition pendant 1 minute (étape indispensable pour que l'agar agar joue son rôle de gélifiant).

En dehors du feu, ajoutez le sucre et l'arôme d'amande amer. Versez dans 6 ramequins individuels et réservez au frais pendant au moins 2 heures.

www.audalacuisine.com