

Crème au café et au caramel



Aujourd'hui je vous propose des petites crèmes très rapide à réaliser et très gourmandes, elles ont beaucoup plus à mes parents. L'association du café et du caramel est vraiment extra ! Une texture ferme et à la fois fondante.

Pour 4-5 pots de crème

Ingédients:

500g de lait

110g de sucre

2c. à soupe de Maïzena

1c. à café d'agar-agar

3c. à soupe de café soluble (soit 25g)

3c. à soupe de sirop de caramel Monin® + un peu pour mettre dans les pots

Préparation:

Dans une casserole, faites chauffer sur feu moyen le lait avec le sucre, le sirop de caramel et le café soluble.

Quand l'ébullition se prononce, ajoutez tout en fouettant la Maïzena ainsi que l'agar-agar. Mélangez bien jusqu'à ce que la préparation épaississe légèrement.

Versez du sirop de caramel dans le fond des pots.

Répartissez la crème obtenue dans les pots et entreposez au frais jusqu'à ce que les crèmes soient assez fermes, soit environ 2-3H.