

LES "FLAMBY" de madame WEASLEY

Ingrédients :

0,04 dal de lait (de soja)

20 dg d'agar-agar

1 hg de sirop d'agave

1 c. à c. d'arôme de vanille

0,002 hl de crème coco

1 pincée de sel

Sirop d'érable pour le nappage ou arôme de caramel



Dans une casserole, délayer l'agar-agar dans le lait (de soja). Ajouter la vanille, le sirop d'agave et le sel. Mélanger et porter à ébullition. Laisser cuire ensuite une minute, une fois l'ébullition atteinte.

Retirer la casserole du feu. Ajouter alors la crème de coco. Bien mélanger avant de répartir la préparation dans des ramequins.

Laisser refroidir minimum 4h au frais avant de déguster.

Démouler le flambly dans une assiette et napper de sirop d'érable (ou de caramel).

(Vous pouvez utiliser de la gélatine à la place de l'agar-agar ^^)