

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 4 à 6 pots selon grandeur  
Préparation 5 minutes  
Cuisson environ 5 minutes

#### Ma réalisation

Mettre dans votre blender le lait, la crème, le sucre, le café soluble, le sachet d'agar-agar, mélanger le tout très doucement pour éviter la mousse.

Verser dans une casserole et mélanger doucement avec une cuillère en bois jusqu'à ébullition, continuer doucement 1 minute 30.

Mettre en pots, couvrir d'un couvercle ou d'un film alimentaire, ensuite réfrigérateur.

Contrairement à la gélatine qui se dilue à l'eau froide, l'agar-agar à besoin d'être porté à ébullition, pour devenir gélifiant.

Tant qu'il est chaud, il reste liquide, se fige qu'après complet refroidissement.

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image.

Les yaourts maison c'est bon.

Une recette simple à réaliser sans yaourtière.

On peut ajouter toutes sortes d'arômes, selon vos envies.

### Ajouter un commentaire



### YAOURT AU CAFE



### Ingrédients

#### Au café

50 cl de lait  
demi-écrémé  
25 cl de crème  
liquide légère à 12%  
3 cuillerées à soupe  
de sucre en poudre  
3 cuillerées à soupe  
de café soluble

#### **/- selon goût**

1 sachet  
d'agar-agar 2 g

Au chocolat  
2 cuillerées  
à soupe de cacao  
non sucré "Vanhouten"

#### **/- selon goût**



