

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.

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

Ajouter un commentaire



