

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 5/6 pots selon grandeur
Préparation 5 minutes
Cuisson environ 5 minutes

Mettre dans une casserole, le lait, la crème, le sucre, mélanger le tout doucement.
Dans une autre casserole, prélever une petite partie du liquide pour y dissoudre les carambars sur feu doux en mélangeant bien.
Laisser tiédir et ajouter à la première préparation.
Ajouter l'agar-agar, bien mélanger.
Porter doucement à ébullition avec une cuillère en bois, continuer doucement 1m30.
Mettre en pots et couvrir pour éviter la formation d'une peau.
Laisser refroidir et direction le réfrigérateur.
Contrairement à la gélatine, que 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
Pour le plaisir des enfants, yaourts gourmands au vrai goût de carambars.
Simple à réaliser et sans yaourtière.

Ajouter un commentaire



YAOURT AUX CARAMBARS



Ingrédients

50 cl de lait
demi-écrémé
25 cl de crème liquide
légère à 12 %
1 grosse cuillerée
à soupe
de sucre en poudre
10 carambars
1 sachet d'agar-agar 2 g



