

Petites crèmes à la confiture de lait

Temps de préparation: 5 mn

Temps de cuisson: 5 mn

Temps d'attente: 2 heures

Ingrédients pour 6 petites crèmes:

- 30 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 4 jaunes d'oeufs
- 100 g de confiture de lait
- 2 g d'agar-agar



Recette:

- 1) Faire chauffer le lait et la crème dans une casserole.
- 2) Pendant ce temps battre ensemble la confiture de lait, les jaunes d'oeufs et l'agar-agar.
- 3) Verser le lait et la crème chauds dessus et battre au fouet. Faire épaisir en remuant le mélange à la casserole pendant 2 ou 3 minutes à feu doux en prenant garde que la crème ne coagule pas !
- 4) Répartir dans 6 petits ramequins. Laisser refroidir et réfrigérer pendant 2 heures avant de déguster.