Crèmes

Blanc-manger coco vanille à l'agar agar

12h08	5 min	3 min	12h	317
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le blanc manger coco vanille

220 ml **Lait de coco**
2 g **Agar-agar**
2 **Gousse(s) de vanille**
40 g **Sucre semoule**
220 ml **Crème liquide (fleurette)**

Étape 1

Préparation du blanc manger

1. Porter à ébullition dans une casserole le lait de coco et la crème.
2. Fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur et gratter les graines.
3. On peut garder les gousses fendues pour la décoration.
4. Ajouter les graines de vanille et le sucre dans la casserole, bien mélanger.
5. Ajouter l'agar-agar, mélanger pendant 1 minute sur feu doux.
6. Verser la préparation dans des ramequins.
7. Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.
8. Servir très frais.