

Pour 4 personnes



Crème à la Barbe à Papa

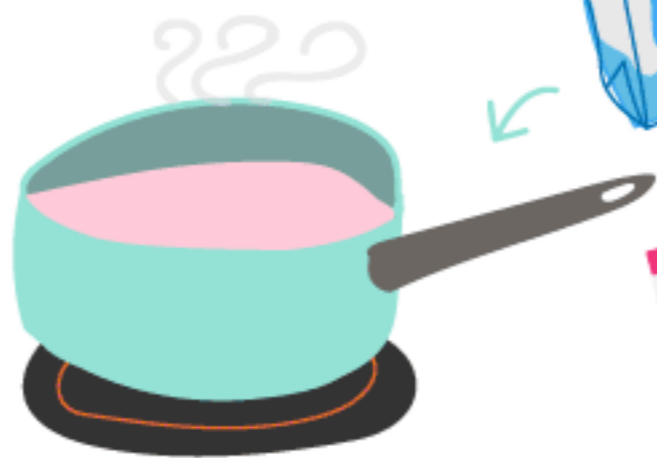
C*mon
etiquette!

1 Dans une casserole, mélangez tous les ingrédients. Portez à ébullition tout en remuant.

10 cl de crème liquide



5 cl de sirop de barbe à papa



45 cl de lait



20 g de maizena

2 Aux premiers bouillons, ajoutez l'agar-agar. Continuez de remuer pendant 3 minutes.



1 g d'agar-agar



3 Sortez du feu puis versez la préparation dans des verrines. Laissez refroidir et réservez au frais pendant au moins 2h.



2h au frigo