

Petites crèmes choco à l'agar agar

Pour 3 ramequins :

- 10cl de crème liquide
- 20cl lait 1/2 écrémé
- 100g de chocolat noir
- 1/2 cuillère à café d'agar agar
- 2 cuillères à soupe de sucre



Faites chauffer le lait et la crème. Ajoutez le sucre et le chocolat en morceaux. Baissez le feu. Ajouter l'agar agar. Remuez, portez à ébullition et laissez frémir 2 minutes.
~~Donnez un coup de mixeur plongeant.~~ Versez dans des ramequins. Laissez refroidir 10 min avant de mettre au frais pendant 1h au moins.