

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Crème caramel au thym à l'agar-agar

Recette Thermomix

Je suis retournée chercher de l'agar-agar dans mon magasin bio tout récemment. J'ai ouvert le livre de Cléa que Françoise m'a gentiment offert pour faire un bon p'tit dessert avec cet ingrédient minceur.

Cette recette est SANS oeuf et AVEC du thym.

Du thym dans une recette sucrée, pourquoi pas ??? J'ai testé et par le grand étonnement de Tokinette, les ottokiens ont TOUT mangé !!!

A la première cuillerée que l'on mange, on devine bien la saveur du thym qui parfume la crème et puis au fur et à mesure de la dégustation, on s'habitue au goût et finalement, ce subtil mélange sucré est vraiment TRES bon !

Je n'ai pas mis 2 CS de thym comme le préconise la recette, car n'ayant pas l'habitude de cette saveur dans mes desserts, je préférais faire doux
-le thym est une plante assez odorante et forte-....les ottokiens n'auraient peut-être pas trop apprécié si j'avais mis les 2...
j'ai donc mis une seule cuillère à soupe et pour nous, c'était juste bien !

La prochaine fois, j'essaierai avec de la lavande séchée.



Pour 4 personnes

300 ml de lait de riz (pour moi, du lait de vache)
2 CS de thym séché (pour moi, 1 seule suffit)
200 ml de crème de soja (j'ai pris de la crème liquide allégée)
2 g d'agar-agar
2 CS de sirop de maïs
(vous pouvez remplacer par du sirop d'érable ou du sirop de canne "Canadou")
4 CS de sucre complet
(ah, ça, j'en avais ! mais on peut remplacer par de la cassonade)

Dans le Thermomix, verser le lait et ajouter le thym.
Porter à frémissement pendant **6 min à 100° VIT 3**, puis laisser le thym infuser pendant 30 min. Filtrer...dans un autre récipient.

Nettoyer le bol car il reste des petits bouts de thym...et ré-utiliser-le ! (pas le thym mais le bol !)

Dans le bol, mélanger lait + crème + agar-agar **30 sec VIT 6**.

Porter de nouveau à ébullition à **100° VIT 3** (je n'ai plus le temps, j'ai oublié de le noter OUPS !) et laisser frémir pendant quelques secondes.

Ajouter le sirop de maïs et verser dans 4 récipients à crème brûlée.

Laisser refroidir, puis placer au réfrigérateur pendant 1 h environ.

Au moment de servir, saupoudrer chaque crème d'une CS de sucre complet. Placer pendant 30 sec sous le grill du four jusqu'à ce que le mélange caramélise. (j'ai utilisé mon petit chalumeau de cuisine).

Servir sans attendre.