

Douceur à la fleur d'oranger



15 mn



½ heure de refroidissement



sans



1 heure minimum



4 pots

- 80 g de farine de purée d'amandes blanches
- 5 cuillères à soupe de sirop d'agave
- 200ml de lait de riz
- 2 g d'agar-agar
- 1 cuillère à soupe et demie de fleur d'oranger
- Parfum (optionnel) : 1 jus d'orange + son zeste ou autre parfum selon votre envie.



- 1** Dans un bol, mélanger la purée d'amandes et 3 cuillères à soupe de sirop d'agave.
- 2** Dans une casserole, mélanger le lait + 200ml de liquide composé avec le jus d'orange (sans pulpe) + zeste + de l'eau + l'agar-agar. Porter à ébullition et laisser frémir pendant 50 secondes.
- 3** Ajouter très progressivement ce liquide à la purée d'amandes, bien délayer.
- 4** Verser dans 4 ramequins – laisser refroidir ½ heure puis réfrigérer au moins pendant 1 heure.
- 5** Au moment de servir, mélanger 2 cuillères à soupe de sirop d'agave avec l'eau de fleur d'oranger. Démouler les crèmes d'amandes et servir chacune d'elle en mettant une cuillère de coulis à la fleur d'oranger par-dessus.
- 6** Déguster !

REMARQUES :

- Pour faciliter le démoulage, mouiller l'intérieur des ramequins avec de l'eau avant d'y mettre la crème.
- N'hésitez pas à essayer divers parfums : thé matcha, citron pressé et son zeste, thé à la menthe, gousse de vanille, fleur de rose ...