



## Crème Brûlée

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 6 ramequins de 135 gr

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 4 minutes



### Ingrédients :

- 3 gr d'agar-agar (1 cac rase)
- 60 gr de farine de pois chiches
  - ou 60 gr de fécule (maïs, pomme de terre, arrow-root, blé, ...)
- 130 gr de sucre glace (idéal, [voir recette sur le site](#)) ou blanc
  - ou bien de sucre de canne roux & complet « rapadura » (idéalement, finement moulu)
- 600 ml de crème de soja
  - ou 400 ml de crème de soja + 200 ml de lait végétal
- 6 cac de sucre (roux et complet de préférence)

### Préparation :

1. Mélanger dans la casserole l'agar-agar, la farine de pois chiches (ou la fécule), les 130 gr de sucre et la crème de soja (et le lait le cas échéant)
2. Allumer le feu moyen
3. Battre sans arrêt à feu moyen, et laisser bouillir 1 minute sans arrêter de battre
4. Verser dans les ramequins
5. Mettre au frigo plusieurs heures
6. Au moment de servir :
  1. Recouvrir chaque ramequin d'une cac de sucre
  2. Passer au chalumeau ou bien au grill 4 minutes