

## **CREMES DESSERT CHOCOLAT NOISETTE**

**(Pour 4 à 5 pots de crème)**

### ***Ingrédients :***

- 4 Cuillères à soupe rases de cacao
- 4 Cuillères à soupe de purée de noisette
- 4 Cuillères à café de sucre
- ½ Litre de lait végétal (soja, coco, riz...)
- 1 Cuillère à soupe de crème de brebis ou autre
- 3 Gramme d'agar-agar

### ***Préparation de la pâte :***

- Dans une casserole, mettre à chauffer à feu doux la purée de noisette, le cacao et un peu de lait
- Mélanger le tout afin d'obtenir un mélange homogène
- Ajouter le sucre, et le reste du lait
- Ajouter l'agar-agar
- Faites frémir 2 à 3 minutes en remuant tranquillement
- Ajouter également des éclats de noisettes (facultatif)
- Verser la crème dans des pots laisser refroidir et mettre au frigo 2h30

Un vrai délice choco-noisette