



**JEUDIFLEXI**

# BASE POUR CRÈMES

Sans oeufs, sans lait

- 65g de sucre • 15g de fécule de maïs • 2g d'agar-agar • 500cl de boisson végétale (soja ou autre)

## ARÔMES AUX CHOIX

- **Vanille** : 15ml d'extrait de vanille + ½ cc de curcuma (facultatif, pour la couleur)  
Pour la crème à la vanille on peut verser du caramel au fond du ramequin.
- **Chocolat** : 2 cs de chocolat amer en poudre  
On peut choisir une boisson végétale déjà chocolatée.
- **Café** : 1 cs de café soluble

- 1** Bien mélanger les ingrédients secs, puis rajouter le lait et l'arôme choisi.  
Chauffer à feu doux tout en fouettant jusqu'à ébullition.  
Laisser cuire 2 minutes sans s'arrêter de remuer.
- 2** Verser dans des ramequins et laisser au moins 3 heures au frais avant de consommer.
- 3** Peut se conserver 5 jours au frais.  
Au moment de servir, on peut ajouter un peu de pralin ou granola pour ajouter du croquant.



*Recette veggy concoctée par  
notre chef Valérie*

**CITOYENS**  
POUR  
LE **CL!MAT**