

CREME d'avoine vanillée et figes sèches

Pour 4 personnes

Saison : toute saison

Ingrédients :

- 4 verres de boisson à l'avoine
- 1 verre de crème d'avoine (farine très fine)
- 4 figes sèches réhydratées dans un peu d'eau chaude
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 1 pincée d'agar-agar en poudre



Préparation :

1. Dans une casserole, délayer un verre de crème d'avoine en farine dans 3 verres de boisson à l'avoine. Ajouter le sucre vanillé et le sucre roux.
2. Porter à ébullition et continuer la cuisson 3 min en remuant à l'aide d'un fouet pour que le liquide épaisse.
3. Verser la crème dans les petits ramequins.
4. Découper les figes sèches en tranches fines et les disposer sur les crèmes.
5. Mettre au frais 1 h puis déguster.