

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette du livre « agar-agar » de Cléa

## Crème au chocolat et écorces d'orange à l'agar-agar



Faire fondre 100 g de chocolat dans 500 ml de lait de soja. Laisser tiédir. Ajouter 2 g d'agar-agar, porter à ébullition et laisser frémir pendant 30 sec.

Ajouter 4 CS d'écorces d'orange confites finement hachées.

Bien mélanger, verser dans 8 petites verrines et laisser refroidir. Placer au réfrigérateur pendant 1 h au moins, et jusqu'au moment de servir.