

CRÈME BICOLORE CARAMEL-CAFÉ

*½ litre de lait de soja sucré
3 c. à s. de fécule de maïs
3 c. à s. de sucre brun
1 c. à s. d'eau
¼ de tasse de café fort*

Diluer la fécule dans un peu de lait. Faire brunir le sucre dans l'eau sur le feu. Ajouter le lait de soja et le chauffer. Verser le mélange à la fécule et laisser épaissir. Verser la moitié de cette crème dans des coupes et laisser prendre au frigo. Mélanger au reste de crème le café, et recouvrir la crème blanche de crème au café. Réfrigérer ½ heure.