

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Vagues d'abricots au pied du mont Matcha



Imprimer



Commenter



Préparation: **10**

Ingédients

4

- une douzaine d'abricots
- 33 cl de crème fleurette
- 2 c. à c. de thé matcha (10 g)
- 3 c. à c. de sucre de coco

1. Couper les abricots en deux, les dénoyauter, les cuire 4 minutes au vitaliseur et les réserver plusieurs heures au frais.
2. Au dernier moment, fouetter la crème fleurette avec le thé matcha et le sucre de coco, et dresser un paysage japonais dans chaque assiette.

Un dessert d'inspiration japonaise associant la fraîcheur acidulée d'une compotée d'abricots à la douceur d'une chantilly au thé matcha.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram