

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Crèm'agar au lait d'amande/châtaigne et sa compotée de framboises



Imprimer



Commenter

Préparation: **15**

Ingrédients

2

- 25 g de purée d'amande
- 3 bonnes doses de lait d'amande et châtaigne en poudre mixées avec 250 ml d'eau environ ou 250ml de lait végétal
- 1 g d'agar-agar
- 1 pincée de vanille
- 2 cs de sirop d'agave
- 150 g de framboises
- Pistaches séchées et framboises fraîches (facultatif)

1. Délayer les $\frac{3}{4}$ du lait avec l'agar-agar et la vanille
2. Délayer le quart restant avec la purée d'amande
3. Faites chauffer le mélange lait/agar-agar/vanille ; laisser à petites ébullitions 2 mn.
4. Puis ajouter le mélange lait/purée d'amande et le sirop d'agave et mélanger
5. Verser dans 2 belles soucoupes (si vous voulez démouler, mettre de l'eau froide dans les soucoupes au préalable). Laisser refroidir et mettre au frigo.
6. Verser 1/4 d'eau dans la cuve du vitaliseur et la mettre à chauffer
7. Quand l'eau boue, mettre les framboises 2 mn sur le tamis du vitaliseur
8. Verser les framboises sur « les crèm'agar », décorer avec les pistaches et les framboises fraîches. On peut ajouter un filet de sirop d'agave.

Une petite douceur sucrée

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