Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Veloumisu

dessert sans gluten gourmandise tiramisu

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients
Pour 4 personnes

- 8 biscuits à la cuillère sans gluten
- 250 g de mascarpone
- 20 cl de café
- 40 g de sucre de canne complet
- 20 cl de lait de coco (ou autre lait végétal de votre choix)
- 6 cl de marsala
- 1 pincée de fleur de sel

1. Faites tremper 4 biscuits dans le café et réservez.
2. Dans le saladier déposez le mascarpone, le sucre, le café, les biscuits trempés, le marsala et la fleur de sel. Battez jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.
3. Allongez avec le lait de coco et continuez à battre.
4. Dressez les assiettes et déposez délicatement un biscuit.

Tiphaine Fontaine a réalisé cette recette pour le magazine 95° #24 spécial soupes et veloutés.
"Pour cette recette j'ai poêlé un biscuit avec un peu de beurre pour la présentation."

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