

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Fondant châtaignorange



Imprimer

Commenter

Préparation: **15**

Ingrédients

4

- 50 g de purée d'amande
- 150 g de confiture châtaigne vanille
- 3 c à s de sirop d'agave
- 2 œufs
- Les zestes d'une orange et le jus d'une demi orange
- 20 g de farine de riz
- 1 pincée de vanille en poudre
- 1 bonne c à c de caroube (ou autre)

1. Verser de l'eau dans la cuve du vitaliseur et la mettre à chauffer.
2. Bien battre la purée d'amande et la confiture de châtaigne
3. Ajouter le sirop d'agave et les œufs et mélanger
4. Ajouter les zestes d'orange et le jus et mélanger
5. Ajouter la farine, la vanille et la caroube et mélanger
6. Verser dans 8 minis ramequins huilés et les mettre sur le tamis du vitaliseur sans qu'ils touchent les bords et faire cuire à la vapeur 20 à 25 mn.

Une petite pause l'après-midi avec un bon thé

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