Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Délice de poires

Imprimer

Commenter

Préparation: **15**

Ingrédients
6

- 1 kg de poires conférence
- 2 oeufs
- 80 g de farine d'épeautre ou de riz
- 2 bonnes doses de lait amande/chataigne en poudre mixées avec 140 ml d'eau environ ou autre lait végétal
- 50 g de sucre de coco + 2 c à s
- 1 pincée de vanille en poudre
- 1 c à s de purée d'amande blanche
- Huile de coco pour huiler le moule

1. Verser de l'eau dans la cuve du vitaliseur et la mettre à chauffer.
2. Fouetter les œufs avec le sucre
3. Ajouter la farine, la vanille et la purée d'amande et mélanger.
4. Délayer petit à petit le lait à la préparation afin d'avoir une pâte bien homogène.
5. Peler les poires et les couper en 4 pour enlever les pépins et le cœur, puis faites de fines tranches que vous mélangerez dans la pâte délicatement.
6. Huiler le moule à gâteaux du vitaliseur et saupoudrer 2 c à s de sucre de coco au fond du moule.
7. Verser la pâte dans le moule et le mettre sur le tamis du vitaliseur sans qu'il touche les bords et faire cuire à la vapeur 45 mn.
8. Laisser refroidir avant de démouler et mettre au frais au moins 2 h avant de déguster.

Un délice à partager ....

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