

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Cerises griottes et crème glacée à la pistache



MAG#9 ETE PALEO VEGAN SANS LAIT

Imprimer

Commenter

Préparation: **60 min**

Ingrédients Pour 4 personnes

Pour la crème glacée

- 200 ml de crème de coco
- 2 c. à s. de purée de pistache
- 2 c. à s. de sucre de fleur de coco
- 1 pincée de fleur de sel

Pour les griottes

- 500 g de cerises griottes
- 1 c. à s. d'huile de coco
- 3 c. à s. de sucre de fleur de coco

- 100 ml d'eau
- 1 gousse de vanille
- 2 c. à. s. de jus de citron

Pour la décoration

- 2 c. à. s. de pistaches grossièrement hachées

1. Pour la crème, remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition. Mélangez la crème de coco, le sucre, la purée de pistache et le sel dans la soupière du Vitaliseur posée sur la cuve. Remuez constamment pendant 2 à 3 minutes pour faire tiédir et homogénéiser le mélange. Laissez refroidir.
2. Avec une sorbetière, faites turbiner pendant 30 minutes pour obtenir une glace onctueuse. Sans sorbetière, placez la crème au congélateur pendant 4 heures et remuez-la toutes les heures. Sortir la glace du congélateur 15 minutes avant de servir.
3. Pour les cerises Retirez les queues des cerises, dénoyautez-les et coupez-les en deux. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
4. Posez la soupière du Vitaliseur sur la cuve et faites-y fondre l'huile de coco. Ajoutez le sucre et l'eau, puis mélangez pour obtenir un sirop léger. Ajoutez les cerises en remuant délicatement pour les enrober du sirop. Ajoutez la gousse de vanille fendue en deux, couvrez et laissez cuire pendant 5 minutes. Retirez la soupière du Vitaliseur, ajoutez le jus de citron aux cerises et mélangez délicatement.
5. Servez les cerises griottes légèrement tièdes dans une assiette creuse, disposez par-dessus une boule ou une quenelle de crème glacée et parsemez les pistaches.

Cette recette végétalienne proposée par Andreea Pirje est également disponible dans le magazine n°9.

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