



CRÈMES CACAO CRU & LUCUMA

— au Crumble Noix & Châtaigne —

. Pour 4 verrines .

Crème au Cacao Cru & Lucuma :

- . Lait de soja nature / 250ml
- . Crème de coco (en brique) / 200ml
- . Dattes (Deglet Nour ou Medjool) / 150g
- . Poudre de cacao cru / 20g
- . Poudre de lucuma / 30g
- . Belle pincée de vanille en poudre
- . Agar-agar / 1g (soit 1 demi-càc rase)

Crumble Cru aux Noix & Châtaigne :

- . Noix du Brésil / 20g
- . Cerneaux de noix / 20g
- . Flocons de châtaigne toastés / 20g
- . Flocons de sarrasin / 20g
- . Éclats de fèves de cacao cru / 10g
- . Huile de coco vierge / 15g
- . Sirop d'érable / 20g
- . Pincée de vanille en poudre
- . Pincée de sel

Crumble Cru aux Noix & Châtaigne :

- . Faites fondre l'huile de coco (elle doit être liquide).
- . Versez les noix dans le bol de votre robot mixeur et mixez brièvement, juste le temps qu'elles soient très grossièrement concassées.
- . Ajoutez tout le reste des ingrédients et mixez à nouveau, jusqu'à obtenir une sorte de crumble.
- . Versez dans un bol et réservez.

Crème au Cacao Cru & Lucuma :

- . Commencez par faire tremper les dattes dans un bol rempli d'eau tiède. Laissez reposer le temps de préparer la suite de la recette.
- . Versez 200ml de lait de soja dans une casserole, ajoutez la vanille et l'agar-agar et mélangez le tout.
- . Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que la préparation arrive à petite ébullition, en mélangeant régulièrement. Maintenez l'ébullition pendant une à deux minutes, sans cesser de mélanger. Retirez du feu.
- . Versez dans un bol, laissez tiédir quelques instants puis placez au frigo pour une heure environ, juste le temps que la préparation ait durci.
- . Une fois la crème gélifiée, versez-la dans votre blender, en la cassant en petits morceaux avec une cuillère pour faciliter le mixage. Ajoutez 50ml de lait de soja, la crème de coco, le lucuma et le cacao.
- . Égouttez les dattes, dénoyautez-les, coupez-les en petits morceaux et ajoutez-les également dans le blender.
- . Mixez le tout jusqu'à obtenir une crème parfaitement lisse et homogène. N'hésitez pas à « gratter » les bords du blender de temps en temps si nécessaire.

Montage :

- . Versez la moitié de la quantité de crème dans vos verrines.

Suite au verso >



CRÈMES CACAO CRU & LUCUMA

— au Crumble Noix & Châtaigne —

. Pour 4 verrines .

Crème au Cacao Cru & Lucuma :

- . Lait de soja nature / 250ml
- . Crème de coco (en brique) / 200ml
- . Dattes (Deglet Nour ou Medjool) / 150g
- . Poudre de cacao cru / 20g
- . Poudre de lucuma / 30g
- . Belle pincée de vanille en poudre
- . Agar-agar / 1g (soit 1 demi-càc rase)

Crumble Cru aux Noix & Châtaigne :

- . Noix du Brésil / 20g
- . Cerneaux de noix / 20g
- . Flocons de châtaigne toastés / 20g
- . Flocons de sarrasin / 20g
- . Éclats de fèves de cacao cru / 10g
- . Huile de coco vierge / 15g
- . Sirop d'érable / 20g
- . Pincée de vanille en poudre
- . Pincée de sel

- . Répartissez une généreuse couche de crumble par-dessus. Pensez à en garder un peu pour le topping !
- . Versez ensuite la moitié restante de crème.
- . Terminez par répartir joliment le crumble restant sur le dessus.
- . Placez vos verrines au frigo pendant au moins deux à trois heures, le temps que la crème puisse bien refroidir et qu'elle prenne la consistance idéale (plus épaisse et plus onctueuse).
- . Servez bien frais et régalez-vous !

