



CRÈMES ONCTUEUSES AUX MYRTILLES

— Lait de Coco & Figues Séchées —

. Pour 4 crèmes .

- . Lait de coco (en brique) / 200ml
- . Yaourt de soja nature / 200g
- . Noix de coco râpée / 20g
- . Myrtilles fraîches / 250g
- . Figues séchées / 120g
- . Sirop d'agave / 20g
- . Belle pincée de vanille en poudre
- . Belle pincée de cannelle

Topping :

- . Quelques myrtilles fraîches
- . Un peu de noix de coco râpée

. Quelques heures à l'avance (ou pourquoi pas la veille au soir pour le lendemain), mettez les figues séchées à tremper dans un bol rempli d'eau tiède, afin de les réhydrater.

. Lorsque vous passez à la réalisation de la recette, égouttez les figues. Découpez-les grossièrement en morceaux et versez-les dans votre blender.

. Rincez les myrtilles sous l'eau puis laissez-les s'égoutter un peu. Versez-les également dans le blender. N'oubliez pas d'en mettre quelques-unes de côté pour le topping final !

. Ajoutez ensuite le yaourt de soja, le lait de coco, la noix de coco râpée, le sirop d'agave, la vanille et la cannelle.

. Mixez tous les ingrédients suffisamment longtemps, jusqu'à ce que vous obteniez une belle crème onctueuse, bien lisse et homogène. Si nécessaire, n'hésitez pas à gratter les parois du bol avec une spatule de temps en temps, pour faciliter le mixage. S'il vous reste de tout petits morceaux de peaux de myrtilles dans la crème (ce qui est probablement le cas si, comme moi, votre blender n'est pas des plus puissants), ce n'est pas un souci, vous ne les sentirez pas à la dégustation.

. Versez la crème obtenue dans quatre verres à desserts.

. Disposez joliment les myrtilles mises de côté sur le dessus, puis parsemez un peu de noix de coco râpée.

. Laissez vos crèmes reposer quelques heures au frigo avant de servir. Elles doivent être servies bien fraîches !

