



6 Personnes 

15 min 

PETITS POTS DE CRÈME DE NOËL

Ingrédients :

- 150 g de purée de châtaignes nature (sans sucre ajouté).
- 250 ml de lait d'amande (intense si possible).
- 2 c à s de purée de cacahuètes (ou d'amandes).
- 2 c à s de poudre de cacao non sucré (type Van Houten™).
- 2 à 3 c à s de sucre de canne complet.
- 2 g d'agar-agar.
- 4 à 5 gouttes d'huile essentielle* de mandarine (A défaut extrait d'arome d'orange Ex : Vahiné™)

* Les huiles essentielles s'achètent en parapharmacie ou boutique bio. Bien respecter la dose indiquée dans la recette.

La recette pas-à-pas :

- 1 - Dans un saladier, délayer la purée de châtaignes et la moitié du lait d'amande jusqu'à obtenir une texture fluide et homogène (la purée de châtaigne peut faire des grumeaux).
- 2 - A ce mélange, ajouter la purée de cacahuètes (ou d'amande) et le sucre (quantité selon votre goût). Réserver.
- 3 - Diluer l'agar-agar et la poudre de cacao avec l'autre moitié du lait d'amande et mettre à chauffer doucement jusqu'à frémissement. Laisser frémir 2 mn tout en remuant (Cela va activer l'agar-agar).
- 4 - Incorporer le mélange chaud dans le mélange froid en remuant bien puis ajouter les gouttes d'huile essentielle de mandarine ou l'extrait d'orange.
- 5 - Répartir dans des verrines puis réfrigérer au moins une heure avant de consommer.
- 6 - Des zestes de mandarine ou des brisures de marrons glacées peuvent être ajoutés en décoration sur les verrines.