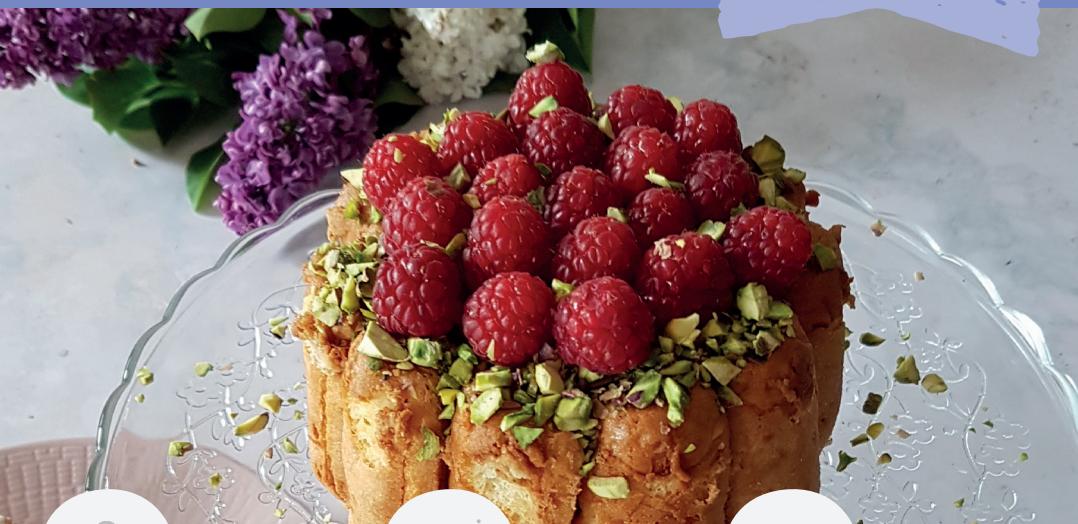


Charlotte soyeuse chocolat & framboises

RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



25 minutes



5 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 boîte de biscuits* *Commingeois Vital*
- 1 bouteille de jus de pomme local de la *Grange d'Assé*
- 200 g de palets de chocolat noir 58% *Kaoka* en vrac
- 400 g de tofu* soyeux *Soy*
- 100 g de pistaches décortiquées non salées *Damiano*
- 1 barquette de framboises fraîches

* PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Faire fondre les palets de chocolat au bain-marie.
2. Concasser les pistaches.
3. Mixer le tofu soyeux avec le chocolat fondu, puis ajouter la moitié des pistaches et réserver.
4. Tremper les biscuits dans le jus de pomme et tapisser le fond et les cotés d'un moule à charlotte.
5. Verser la crème soyeuse au chocolat et recouvrir de quelques biscuits à la cuillère.
6. Couvrir d'une assiette et réserver au réfrigérateur pendant 3 heures.
7. Au moment de servir, décorer avec le reste des pistaches concassées et les framboises fraîches !

Fenouil Sargé
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

Fenouil Université
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

Fenouil République
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 rue Gambetta
02 85 29 15 80

Fenouil Atlantides
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
4-6 avenue d'Houaoua
02 85 29 29 69

Fenouil Antarès
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Rond-point d'Antarès
02 43 78 93 82