

Crème dessert (vegan)

au chocolat et à l'orange



Préparation :

10 minutes

Cuisson :

5 à 10 minutes

Portions :

4 personnes

Ingrédients :

- 2 oranges
- 60 g de sucre en poudre
- 50 g de cacao en poudre non sucré
- 30 g de fécule de maïs
- 50 cl de boisson végétale (avoine*, riz, amande*...)

1. Laver les oranges, prélever le zeste, lever les suprêmes et les réserver.
2. Dans un cul-de-poule, mélanger le sucre, le cacao, la fécule de maïs et le zeste d'orange.
3. Incorporer la boisson végétale en filet et fouetter pour éviter les grumeaux.
4. Transvaser dans une casserole et porter à ébullition en continuant de mélanger.
5. Verser la crème dans des ramequins, laisser refroidir à température ambiante et réfrigérer 2h avant de déguster ; accompagner des suprêmes.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haoouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr