

Tiramisù végétal au café

aux noix de cajou et au tofu soyeux



Préparation :

30 minutes

Réfrigération :

12 heures

Portions :

4 à 6 personnes

Ingédients :

- 1 bol de café froid
- 1 boîte de biscuits Commingeois*
- 240 g de tofu soyeux*
- 200 g de noix de cajou*
- 10 cl de lait de riz
- 2 c à s de purée d'amande complète*
- 3 sachets de sucre vanillé
- 2 + 1 bouchons d'alcool fort (Amaretto, rhum...) ou quelques gouttes d'arôme d'amande amère*
- cacao en poudre

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Faire couler un café, le laisser refroidir et y verser deux bouchons d'alcool fort (ou quelques gouttes d'arôme d'amande amère).
2. Dans un blender, mixer le tofu soyeux, les noix de cajou, le lait de riz, la purée d'amande, le sucre vanillé et le dernier bouchon d'alcool fort (ou l'arôme d'amande amère) jusqu'à obtenir une préparation onctueuse.
3. Dresser le tiramisù : imbiber des biscuits Commingeois de café et en tapisser le fond d'un plat.
4. Déposer une couche de crème, puis saupoudrer de cacao en poudre.
5. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
6. Au moment de servir, saupoudrer la dernière couche de crème de cacao !

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

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

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