



Crème de lait de coco, clémentines, Tonka & croquant de chocolat

Dans mon panier gourmand :

{ Pour 4 verrines }

20 cl de jus de clémentine

2 g de gélatine

20 cl de lait de coco

25 g de fécule de maïs

50 g de sirop d'Agave { miel ou 70 g de sucre de canne }

Un peu de fève Tonka fraîchement râpée

40 à 60 g de chocolat noir à 65 % de qualité suivant la gourmandise

1 poignée de pistaches concassées

Ensuite, comment faire ?

- Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau très froide pendant 10 minutes.
- Faire chauffer le jus clémentines dans une petite casserole avec le sirop d'Agave.
- Porter à ébullition, et incorporer la gélatine délicatement hors du feu.
- Délayer la fécule de maïs dans un peu de lait de coco afin de la liquéfier.
- Verser le reste du lait de coco dans le jus de clémentines, fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse.
- Chauffer à feu doux et ajouter la fécule de maïs, jusqu'à ce que la crème épaississe.
- Ajouter la fève Tonka râpée et mélanger.
- Répartir la crème dans des verrines et les réserver au réfrigérateur pendant 1 ou 2 heures.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie, le répartir selon ses envies sur le dessus des verrines froides.
- Parsemer de quelques concassés de pistaches.