



Avocat et Clémentine

Surprenez vos ami.e.s ou vos enfants avec des recettes pas comme les autres...

Au programme : de la pâte à tartiner végétale avec de l'avocat (oui le sucré et l'avocat font bon ménage je vous rassure !)

Une crème brûlée à la mandarine... c'est la fin de saison, elle vous rappellera les fêtes de fin d'année (pour ceux qui les apprécient!)

Bon appétit !

Pâte à tartiner d'avocat végétale

Ingédients (1 pot de 250mL)

Préparation

- 1 petit avocat mûr (115 g de chair env.)
- 50g de poudre de noisettes
- 60g de cacao en poudre sucré
- 1 càs de sirop d'agave
- 2 càs de purée de noisettes (ou d'amandes)
- un peu de lait végétal (facultatif)

1. Coupez l'avocat en deux et prélevez la chair avec une grosse cuillère et coupez-la en dès.
2. Dans le bol d'un petit mixeur, versez la chair de l'avocat, la poudre de noisettes, le cacao en poudre, le sucrant et la purée d'oléagineux et mixez longuement jusqu'à obtenir une préparation homogène et sans morceaux d'avocat. N'hésitez pas à ajouter un peu de lait végétal si besoin. Goûtez et rectifiez la quantité de cacao ou de sucre si besoin et mélangez bien.
3. Transvasez dans un récipient hermétique et conservez au frais jusqu'à une semaine.

Recette issue de : <http://cookalifebymaeva.blogspot.com>

Crème brûlée à la mandarine

Préparation

Ingédients

- 50g de sucre
- 4 jaunes d'oeufs
- 150 ml de lait
- 350 ml de crème fraîche
- 100 ml de jus de mandarine
- Du sucre roux
- Des quartiers de mandarines pour la déco

1. Dans un saladier, mélangez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Pendant ce temps, dans un autre saladier, mélangez la crème fraîche et le lait et faites-les chauffer au micro-onde ou au bain-marie.
3. Ajoutez à l'appareil les zestes et le jus de mandarine.
4. Ajoutez également la crème et le lait puis mélangez vivement !
5. Répartissez cette préparation dans des ramequins et faites cuire au four 40 à 50 minutes à 110°C (Th. 3-4). La petite astuce c'est de faire cuire les ramequins dans un bain-marie au four.
6. Laissez refroidir à température ambiante puis mettez au réfrigérateur au moins 2h



7. Saupoudrez de sucre roux et caraméliser à l'aide d'un chalumeau de cuisine ou sous le grill de votre four.

Décorez avec quelques quartiers de mandarine.

Recette inspirée de : chezpatchouka.com