

## Entremet au lait d'avoine, dattes et crème de noisette, chocolat noir

Préparation : 30 min

Réfrigération : 45 min

Il faut : 12 dattes bio, une poignée de noisettes décortiquées, ½ l de lait d'avoine, 100g de chocolat noir 70%, 3 cuillères à soupe de purée de noisettes, 1 cuillère à soupe de flocons d'avoine, 1 cuillère à café de sirop d'agave, 1 cuillère à café d'arrow-root, 2g d'agar-agar en poudre et 5 pincées de cannelle.

Mixez 6 dattes lavées et dénoyautées avec le lait d'avoine, 2 cuillères à soupe de purée de noisettes, l'arrow-root, l'agar-agar et 3 pincées de cannelle. Versez ce mélange dans une cocotte et remuez régulièrement jusqu'à ébullition. Versez dans des ramequins individuels. Laissez refroidir, filmez et réservez au réfrigérateur.

Mixez 6 dattes lavées et dénoyautées avec un peu d'eau et 2 pincées de cannelle afin d'obtenir une crème semi-liquide. Mélangez 1 cuillère à soupe de purée de noisettes avec le sirop d'agave et un peu d'eau afin d'obtenir un coulis. Faites fondre doucement au bain marie les carrés de chocolat. Déposez une cuillère de crème de dattes dans chaque assiette et démoulez dessus chaque entremet. Disposez une ½ datte au sommet, parsemez d'éclats de noisettes et de flocons d'avoine préalablement torréfiés dans une poêle à sec. Décorez l'assiette avec la crème de noisettes et le coulis de chocolat .

