



Entremet amandes, soja, jasmin et coulis de pêche blanche



Lors de ma dernière virée parisienne, je suis passée chez Detout pour un peu de shopping gourmand pour mes prochaines séances de pâtisserie à la maison. Le soucis, c'est que quand on est dans cette boutique, on est rarement raisonnable, et on le regrette très vite surtout quand on est toute seule à porter les poches pleines de chocolats (chunks, pistoles), de pâte de pistache, de feuilles de gélatine en quantités industrielles pour mes futurs bavarois, de gousses de vanilles et d'arômes en tout genre pour aromatiser mes yaourts.

J'y ai trouvé ce jour là sur une étagère, de l'arôme jasmin. J'ai très vite imaginé m'en servir pour des glaces, des madeleines et même du riz au lait. Mais comme je n'avais plus un yaourt, la première utilisation devait être la plus simple. Mais c'était sans compter sur ma mauvaise organisation du moment, je n'avais même plus un yaourt nature pour en refaire une fournée !

Mon envie de laitage étant quand même là, j'ai opté pour des petits entremets au lait de soja vanillé, avec une touche de purée d'amandes, et légèrement parfumés au jasmin. Je les ai accompagnés d'un coulis de pêches blanches, et c'était un délice.

Ingrédients entremets (4 personnes) : 50 cl de lait de soja vanillé* - 1 cuillère à soupe de purée d'amandes blanche* - 1 cuillère à soupe de sucre de canne blond* - 1 cuillère à thé d'agar-agar* - 2 gouttes d'arôme jasmin

Dans une casserole, mélanger le sucre, la purée d'amande et l'agar-agar. Ajouter petit à petit le lait de soja pour diluer le tout. Faire chauffer le tout à feu vif pendant quelques minutes. A l'ébullition, baisser le feu, et laisser cuire encore deux minutes en mélangeant avec un fouet, pour que l'agar-agar épaississe la préparation. Verser dans des ramequins ou verrines, et laisser refroidir avant de réfrigérer pendant au moins 3 heures.

Ingrédients coulis de pêche blanches (4 personnes) : 3 pêches blanches - 1 cuillère à café de sirop d'agave* - 1 tasse à café d'eau froide

Peler et couper les pêches en morceaux. Les réduire en coulis dans un blender en ajoutant le sirop d'agave pour sucrer, ainsi que l'eau pour diluer un peu le coulis. Servir avec les entremets bien frais.

Recette du Blog Culinaire Ma p'tite cuisine - <http://audreycuisine.canalblog.com>

Pour contacter l'auteur : audrey.bourdin@gmail.com