

Blanc-manger au lait d'amande

et sa compote pomme kaki



Pour 6 verrines ou 9 mini verrines

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

Repos : 4 heures minimum

Blanc-manger :

- 30 cl de lait d'amande
- 20 cl de crème fraîche légère
- 3 g d'agar-agar ou 3 feuilles de gélatine
- 1 c à soupe bombée de sirop d'agave

Compote pomme kaki :

- 2 kaki
- 1 pomme
- 1 c à dessert de jus de citron
- 1/2 gousse de vanille
- 30 g de cassonade

Préparez la compote pomme kaki : Lavez les fruits et épluchez-les. Coupez-les en petits morceaux de taille grossièrement identique. Placez les morceaux de fruits dans une casserole avec le jus de citron et la vanille grattée. Ajoutez la cassonade et mélangez. Faites cuire à feu doux pendant 20 minutes à couvert. Enlevez le couvercle pour les 5 dernières minutes. Réduisez en compote soit au presse-purée ou au mixer.

Laissez refroidir et conservez au réfrigérateur.

Préparez le blanc-manger : Versez le lait d'amande et la crème fraîche dans une casserole. Ajoutez le sirop d'agave (une bonne cuillère à soupe). Portez à ébullition et ajoutez l'agar-agar en mélangeant pendant 10 secondes.

Répartissez dans les verrines en veillant à laisser de la place pour la compote.

Laissez reposer au minimum 4 heures réfrigérateur, l'idéal étant de les préparer le matin pour le soir ou le soir pour le lendemain.

Quand le blanc-manger est bien pris, recouvrez la surface de compote en vous aidant éventuellement d'une poche à douille, d'un sac congélation dont vous aurez coupé l'un des coins ou tout simplement d'une cuillère.

Replacez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Vous pouvez mettre un peu plus de compote si vous le souhaitez.

Servez bien frais en dessert unique ou en mini verrine dans une farandole de dessert.