



Entremet citron – recette La fourchette crue



Ingrédients :

150g d'amande
150g de noisette
150g pâte de dattes
40g huile de coco
+/- 6càc d'eau en fonction de la texture souhaitée

300 g de courgette jaune
50 g jus de citron
4 gouttes d'HE de Yuzu
50 g purée d'amande
60 g d'huile de coco
30 g sirop d'agave
½ càc de curcuma
2 g d'agar agar + 80 g d'eau

Ustensiles :

Robot lame S, Blender, mini bouilloire, cadre 25x16cm

Préparation en amont :

Coupez et trempez la pâte de dattes quelques heures avant.

Comment procéder :

Préparez le fond de tarte :

dans le robot lame S mettre les noix, la pâte de dattes et l'huile et mixez. Ajoutez de l'eau si nécessaire, mais si la pâte de dattes à tremper, pas nécessaire d'en rajouter. Etalez dans le moule, bien tasser. Mettre au frigo.

Epluchez les courgettes jaunes et les coupez en cubes.

Mixer tous les ingrédients au blender

Dressage :

Décorez avec du zeste de citron ou feuille de verveine ou mélisse.

Notes personnelles :



Suivez-moi sur Insta et Facebook : @lafourchettecrue



Entremet citron – recette La fourchette crue

Notes personnelles :

Temps : 20min

Quantité : pour un cadre à pâtisserie de 25x16, 10 à 12 parts

Préparation : 10 min

