

SAUCISSON TROMPE OEIL CHOCOLAT NOIX DE CAJOU

INGRÉDIENTS

- 80 Gr de sucre fleur de coco
- 1 œuf bio
- 9 chamallows sans sucre
- 75 Gr de beurre végétal ou clarifié
- 125 Gr de biscuits petit beurre
- 150 Gr de chocolat
- 35 Gr De noix de cajou

PRÉPARATION

1. Mettre 80 Gr de sucre de fleur de coco dans le robot et pulvériser et réserver
2. Mettre 125Gr de biscuits petit beurre et les 9 chamallows sans sucre coupés en petits morceaux dans le robot Mélanger 10/15 seconde vitesse 6 (environ) vous obtenez une pâte que vous mettez de coté
3. Mettre 150 Gr de chocolat et mixer au robot afin d'obtenir une poudre
4. Ajouter 75 gr de beurre ramolli et mixer le tout 3 minutes
5. Ajouter 1 œuf ainsi que les noix de cajou et mixer le tout
6. Ajouter votre pâte (petit beurre chamallows) et le sucre fleur de coco
7. Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
8. Prenez une feuille de cellophane et mettez cette pâte obtenue et roulez là afin d'obtenir un saucisson
9. Pour terminer rouler la cellophane sur lui-même à chaque extrémité du saucisson et attachés-les
10. 5h00 au frigo sortez le rouler dans du sucre glace ou farine pour tromper l'œil. C'est gagné et bluffant

Ingrédients :

- 1 Pâte brisée ou feuilletée
- 1 Poivron jaune
- Ail
- 1 Oignon
- 20 cl de crème minimum 30 pour cent
- Curcuma ou curry au choix
- 80 Gr de fromage de chèvre

Préparation :

- Allumer le four à 180 °
- Etaler la pâte choisie dans moules à tartelettes et piquer le fond avec une fourchette
- Enfourner à blanc poser des haricots secs au fond pour pas qu'elle lève 20 minutes à 180°
- Eplucher et mixer l'oignon et l'ail faire dorer avec un peu d'huile d'olive
- Ajouter le poivron jaune lavé, vidé et coupé en dés

- Assaisonnez et ajouter 1 pincée de curry ou curcuma selon le choix
- Laisser mijoter jusqu'à ce que le poivron soit bien cuit
- Ajouter de l'eau si nécessaire dans la poêle pour bien cuire le poivron
- Mixer la préparation avec un peu de crème
- Mettre dans le fond de tartelette et remettre 3 minutes au four
- Monter la crème fraîche en chantilly
- Incorporer en même temps le fromage de chèvre frais et une pincée de sel
- Sortir les tartelettes déposer la chantilly à l'aide d'une poche à douille

C'est prêt un vrai régal