

Capsule N°19 du 9/05/2022

Qui l'eût cru ?
Maj et Marie-Odile

CREME AU CITRON (recette de Marie Sophie L)

Suggestion : garnissage d'un fond de tarte pour obtenir une tarte au citron



Ingrédients

- 180 ml de sirop d'agave
- 40 g de noix de cajou
- 150 ml de jus de citron
- ¼ cc de zestes de citron
- ¼ cc de curcuma
- 1 pincée de sel
- 120 ml d'eau
- 1,5 g d'agar agar (½ cc)
- 90 ml d'huile de coco

Préparation :

- 1) Mettre le jus de citron, le sirop d'agave, les noix de cajou, le zeste de citron, le curcuma et le sel dans le blender et mixer.
- 2) Ajouter l'huile de coco en filet et re-mixer.
- 3) Mélanger les 120 ml d'eau avec l'agar-agar et chauffer (environ 2 mn) jusqu'à obtention d'une texture épaisse
- 4) Rajouter dans le bol du blender et mixer une dernière fois.
- 5) **Attendre le refroidissement complet de la crème avant de la verser sur le fond de tarte**
- 6) Conserver au réfrigérateur

Pour voir la réalisation :

<https://crowdbunker.com/v/V5Zr2wKc>

Suggestion de pâte à tarte sucrée (même préparation que celle de la capsule n°18) :
Moule de 24cm de diamètre et 4 tartelettes

Ingrédients :

- 225g de farine de noisette
- 130g de graines de sarrasin déshydratées (moulues en conservant quelques bouts de grains)
- 75g de sucre de fleur de coco
- 100 ml d'huile de coco
- ¼ de cc de sel (ou un peu plus au choix)
- Extrait de vanille

Pour revoir la réalisation :

<https://crowdbunker.com/v/HkPuMYCJ>