



Cake aux pommes et au potiron

Un Cake sans gluten avec l'Alpro Noix de coco Cuisine et Alpro soya

Cremoso Strudel aux pommes

Préparation

1. Premièrement, mélangez les amandes et les noisettes au sirop d'agave, Alpro cuire et rôtir et une pincée de sel. Graissez un moule à tarte et placez-y un papier sulfurisé. Étalez le mélange de noix de façon homogène et placez la plaque de cuisson au milieu d'un four préchauffé à 180 °C. Après 8 à 10 minutes, retirez-la du four et laissez-la refroidir.

2. Pelez et coupez le potiron et la pomme en morceaux et faites-les bouillir dans de l'eau. Lorsque le potiron et la pomme sont bien cuits, réduisez-les en purée. Assaisonnez la purée de cannelle et d'une cuillère à café de sirop d'agave et placez la préparation au réfrigérateur pour qu'elle refroidisse.

3. Pendant ce temps, faites tremper les feuilles de gélatine et faites chauffer 6 feuilles de gélatine dans 2 cuillères à soupe d'eau. Mélangez l'Alpro Noix de coco Cuisine à l'Alpro Cremoso Strudel aux pommes dans un grand bol. Ajoutez 6 feuilles de gélatine, mélangez soigneusement et versez la préparation au-dessus du mélange aux noix dans le moule à tarte. Laissez reposer pendant environ 2 heures pour que cela durcisse.

4. Faites fondre les 4 feuilles de gélatine restantes dans une cuillère à soupe d'eau. Mixez la purée de potiron avec la gélatine jusqu'à ce que vous obteniez une sauce lisse et coulante. Versez ce mélange sur la tarte et laissez durcir. Enfin, décorez la tarte avec des morceaux de pommes et servez



4 portions



50min



Ingrédients

- 200 g d'amandes et de noisettes
 - 75 ml de sirop d'agave
 - 75 ml d'Alpro Cuire et Rôtir
 - une pincée de sel
 - 250 g de potiron
 - ½ pomme
 - 10 feuilles de gélatine
- 1 cuillère à café de cannelle
 - 600 ml Alpro soya Cremoso Strudel aux pommes
 - 1 citron vert
 - 300 ml d'Alpro Noix de coco Cuisine

À base de

Cuire et Rôtir



Noix de coco Cuisine

