



Dessert vanille explosion de saveurs

Alpro Dessert Vanille pour un dessert aérien doublé d'une explosion de saveurs

Préparation

1. Faites tremper les canneberges séchées dans le thé vert chaud pendant 15 minutes. Égouttez et séchez les canneberges. Versez les amandes effilées dans une poêle au fond épais, sans matière grasse. Remuez-les à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
2. Incisez la gousse de vanille dans la longueur et égrainez-la. Fouettez l'Alpro Soja À Fouetter avec les graines de vanille.
3. Incorporez délicatement la crème fouettée dans la crème à la vanille Alpro.
4. Versez la crème à la vanille dans des ravers et saupoudrez d'amandes effilées grillées et de canneberges. Dégustez-en une cuillerée pour une explosion de saveurs.


4 portions


25min



Ingrédients

- 375 g d'Alpro Dessert Vanille
- 4 cuillères à soupe d'amandes effilées
- 3 cuillères à soupe de canneberges séchées
- 20 cl de thé vert chaud
- 1/2 gousse de vanille
- 15 cl d'Alpro Soja À Fouetter

À base de

Soya A Fouetter



Vanille

