



# Pudding aux amandes

## Un délicieux pudding avec Alpro soya Drink Original

### Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C et graisser chaque ramequin individuel.
2. Peler la poire et la couper en dés de même taille. Disposer ces dés de poire dans le fond de chaque ramequin et saupoudrer de cannelle.
3. Mélanger et fouetter l'Alpro soya Drink Original avec le pudding vanille en poudre jusqu'à l'obtention d'un appareil bien homogène. Ajouter les amandes pilées, les grains de la gousse de vanille, l'extrait de vanille, le gingembre en poudre, l'œuf et un peu de miel.
4. Mettre les ramequins au bain-marie dans le four pendant 15 à 20 minutes environ. Servir avec des amandes grillées et ajouter un peu de miel pour une touche de douceur.



6 portions



1h



### Ingrédients

- 1 grosse poire, type Doyenné
- 1 c. à s. de cannelle en poudre
- 500 ml d'Alpro soya Drink Original
- 1/2 sachet de pudding vanille en poudre
- 50 g d'amandes pilées (poudre d'amandes)
- 1 œuf
- 2 c. à s. de miel
- 1 gousse de vanille
- 1 c. à s. d'extrait de vanille
- une pincée de gingembre en poudre
- 4 c. à s. d'amandes effilées pour la garniture

### À base de

Original

