



Pudding à l'Amande

Un délicieux pudding avec la boisson Alpro Soja Original

Préparation

1. Préchauffez votre four à 180°C et beurrez chaque ramequin.
2. Epluchez la poire et coupez la en morceaux de taille équivalente. Placez ces morceaux au fond de chaque ramequin et saupoudrez-les de cannelle.
3. Mélangez et fouettez la boisson Alpro Soja Original avec la pudding à la vanille jusqu'à obtention d'une texture homogène. Ajoutez y la poudre d'amande, l'intérieur de la gousse de vanille, l'extrait de vanille, le gingembre en poudre, l'oeuf ainsi que le miel.
4. Placez vos ramequins au bain-marie puis dans le four et faites les cuire pendant 15 à 20 minutes. Servez avec des amandes effilées et ajoutez du miel pour une touche sucrée.



6 portions



1h



Ingrédients

- 1 grosse poire de type Doyenné
- 1 cuillère à café de cannelle
- 500ml de boisson Alpro Soja Original
- 1/2 sachet de pudding à la vanille
- 50g d'amandes écrasées (poudre d'amande)
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- Une pincée de gingembre en poudre
- 4 cuillères à café d'amandes effilées pour la garniture

À base de

Soja Original

