

Pudding au latte d'amandes et poires caramélisées



Ingrédients

- 850 ml boisson à base d'amande 'for Professionals' (Alpro)
- 250 ml café fort
- 60 g maïzena
- 3 - 4 poires - coupés en morceaux
- 40 g Alpro Cuire & Rôtir et
- 1 1/2 càc de canelle (Verstegen)
- 3/4 càc de cardamome (Verstegen)
- 50 ml de sirop de gingembre
- 40 ml sirop d'agave
- 50 g amandes effilées

Méthode

1. Faites bouillir 800ml de lait d'amande. Dans le lait qui vous reste, mettez du maïzena dissout et ajoutez-y du café.
2. Sucrez le pudding à l'aide de sirop d'agave.
3. Faites cuire les bouts de poire dans de la margarine, sucrez au sirop de gingembre et laissez caraméliser le tout.

4. Partagez les bouts de poire et le jus dans 10 petits verres différents.
5. Versez le pudding dessus, et terminez avec des flocons d'amande dorés.

Photographie

[Toos Vergote](#)

Cette recette est de EVA VZW

intro over EVA VZW

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be