

Recette bio : petits pots de crème chocolat-noisette croustillant

"Idée dessert : testez notre recette de crème chocolat noisette bio"

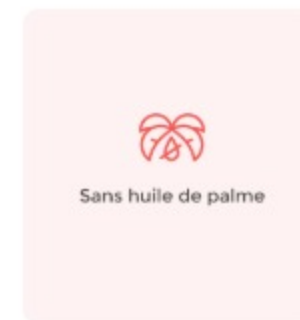
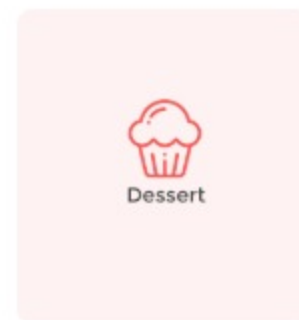
Une recette qui devrait plaire aux gourmands ! Notre fameuse pâte à tartiner sans huile de palme et nos sablés se réunissent dans une crème dessert croustillante ! À tester de toute urgence.

[↓ Voir les ingrédients](#)



Temps de préparation	45 mn
Nombre de personnes	6 pers.
Difficulté	Facile

Les + recettes



Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- 250 ml de soja spécial cuisine
- 250 ml de boisson de soja
- 1 gousse de vanille
- 60 g de pâte à tartiner Jardin Bio
- 4 jaunes d'œufs
- 6 sablés caramel sel de guérande Jardin Bio
- 30 g de noisettes

Etapes de préparation

- 1 Pour les crèmes**
- 2 Préchauffer le four à 180 °C.
- 3 Fendre la gousse de vanille en 2 et récupérer les grains.
- 4 Dans une casserole, faire chauffer la boisson de soja, le soja spécial cuisine, et les grains de vanille.
- 5 Verser la pâte à tartiner chocolat-noisette dans un bol. Délayer au fouet la pâte à tartiner avec le mélange de soja chaud.
- 6 Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs et incorporer le mélange de soja-chocolat.
- 7 Répartir la préparation dans 6 petits verres. Les placer dans un plat allant au four et remplir d'eau bouillante au 3/4 des verres.
- 8 Enfourner pour 30 à 40 minutes.
- 9 Placer les pots au réfrigérateur 1 nuit.
- 10 Pour le crumble :**
- 11 Concasser les noisettes.
- 12 Hacher grossièrement les sablés au caramel sel de Guérande.
- 13 Mélanger les noisettes et les sablés.
- 14 Servir les crèmes parsemées d'un peu de crumble express.
- 15 Servir avec des fruits frais.