

Finger food

Bouchées de fromage végétal



2h25 **15 min** **10 min** **2h** **127**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les bouchées

250 ml **Lait de coco**
2.5 g **Agar-agar**
1 **Noix de pécan**
1 **Curry**
1 **Ras el-hanout**
1 **Tandoori**

Étape 1

Préparation du fromage au lait de coco

- 1 Mélanger dans une casserole le lait de coco avec l'agar-agar. Remuer énergiquement le mélange à froid à l'aide d'un fouet puis porter à ébullition en fouettant.
- 2 Couper le feu quand la préparation se met à bouillir et transvaser dans un bec verseur.
- 3 Poser un moule sur une plaque de four et le remplir de la préparation.
- 4 Utiliser un moule en silicone pour faciliter le démoulage.
- 5 Réserver les bouchées pendant deux heures au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Faire griller les noix de Pécan préalablement émietées et légèrement concassées dans une poêle.
- 2 Concasser les noix de Pécan permet de concentrer les arômes et de développer les saveurs.
- 3 Ajouter le mélange d'épices, bien mélanger en faisant attention à ne pas les faire brûler. Réserver dans un bol.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les bouchées de fromage végétal du réfrigérateur et les démouler.
- 2 Déposer les bouchées dans une assiette à l'aide d'une spatule. Garnir avec les fruits secs.