

FAUSSES ILES FLOTTANTES ET COULIS DE THE MATCHA



Ingédients : (pour 12 personnes)

Iles flottantes :

3 dl de lait entier
7 feuilles de gélatine

Coulis :

4 dl de lait d'amande (ou de lait de vache)
3 c. à soupe de purée d'amandes (Coop et magasins bio)
1 c. à soupe de thé vert
4 c. à soupe de sucre brut

2 c. à soupe de coco râpée

Sirop de poivre de Tasmanie (Lyzamir) ou sirop de son choix

Préparation :

Iles flottantes : mettre le lait au congélateur 20 minutes puis le battre comme de la crème. La masse gonfle et devient comme du blanc en neige. Verser ensuite les feuilles de gélatines fondues (quelques secondes au micro ondes) et laisser tourner jusqu'à ce que la masse soit ferme comme une chantilly. Mouler dans un récipient rectangulaire de 30 cm environ. Laisser au frais (peut se faire un jour à l'avance).

Coulis : chauffer le lait d'amande avec le thé vert (ajuster la quantité selon goût), le sucre et 3-4 c. à soupe de purée d'amandes. Cuire quelques instants. Laisser refroidir et ajuster la consistance un peu d'eau.

Torréfier la noix de coco.

Service :

Découper des cercles dans la mousse de lait, les « paner » d'un côté dans la noix de coco et déposer sur le coulis de thé vert. Arroser avec un sirop de votre choix.

Remarque : on peut infuser le lait avec différents parfums puis le mettre à refroidir et terminer la recette comme ci-dessus.