

Crème dessert vegan choco-coco

RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



10 minutes



5 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 40 cl de lait de coco La Maison du Coco
- 150 g de palets de chocolat noir* 58% Kaoka en vrac (ou 1 tablette de chocolat noir* 56% Biocoop)
- 1 c à s de sirop d'agave Saveurs Attitudes
- 1 c à s de noix de coco râpée en vrac
- 50 g de mélange Krounchy* aux fruits rouges Grillon d'or en vrac

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Faire chauffer la crème coco dans une casserole.
2. Une fois arrivée à ébullition, retirer la casserole du feu et verser sur les palets de chocolat.
3. Ajouter le sirop d'agave et bien mélanger pour homogénéiser.
4. Verser dans quatre ramequins et placer au frais pendant deux à trois heures.
5. Parsemer de noix de coco râpée et de granola aux fruits rouges avant de déguster !

Fenouil Sargé
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

Fenouil Université
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

Fenouil République
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

Fenouil Atlantides
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
4-6 avenue d'Haouza
02 85 29 29 69

Fenouil Antarès
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Rond-point d'Antarès
02 43 78 93 82