




FAIR TRADE

Recette

Affogato végétalien

Affogato végétalien

avec glace vanille au sucre mascobado



6-8 portions



6 heures

ZUTATEN

220g	de crème de coco
200g	de noix de cajou
200g	de lait de soja
160g	de mascobado
1	cuillère à soupe d'huile de coco, liquide
2	gousses de vanille
4	espressi de café claro

PRÉPARATION

1. Pour la crème de coco, placez une boîte de lait de coco au réfrigérateur pendant une nuit (au moins 8 heures). Ensuite, la crème de coco, c'est-à-dire la partie grasse du lait de coco, se sera solidifiée dans le haut de la boîte et la partie liquide du lait de coco se trouvera dans le bas de la boîte. La partie grasse, la crème de coco, est nécessaire pour l'utilisation ultérieure.
2. Faire tremper les noix de cajou dans un bol d'eau pendant au moins 4 heures.
3. Dans un mixeur puissant, mettre les noix de cajou trempées et égouttées, la crème de coco, le lait de soja, le mascobado, l'huile de coco liquide et la pulpe de 2 gousses de vanille. Bien mixer le tout pendant 2 à 4 minutes jusqu'à ce que la masse ne contienne plus de morceaux. Selon le mixeur utilisé, arrêter de temps en temps et racler les ingrédients des côtés du récipient vers le bas à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Vous pouvez également utiliser un mixeur plongeant.
4. Verser la masse de crème glacée dans un récipient large résistant à la congélation et placer au congélateur pendant deux heures.
5. Ensuite, sortir la glace du congélateur, la racler du récipient et la remettre dans le mixeur sur pied. Mixer brièvement et énergiquement, remettre dans le récipient résistant à la congélation et placer au congélateur.
6. Répéter cette opération 1 à 3 fois avec une heure d'intervalle entre chaque.
7. Sortir la glace du congélateur au moins 10 minutes avant de la servir pour qu'elle puisse décongeler. Pendant ce temps, préparer le café.
8. A l'aide d'une cuillère à glace, verser 1 à 2 boules de glace dans chaque tasse et les arroser immédiatement d'espresso chaud au moment de servir.