

# Les recettes

des



## Récoltes du caillou

FEUILLES • LÉGUMES • FRUITS



# Crème dessert au corossol

## Ingrédients



15min

- 200 gr de purée de corossol
- 200 ml de lait de coco
- 200 ml de lait
- 1/2 cuillère à café de Maïzena
- 1/2 cuillère à café d'agar-agar
- 1/2 gousse de vanille

Recette pour 4 petits pots

## Suggestions d'accompagnements

Pour encore plus de gourmandise, vous pouvez ajouter les fruits de votre choix au-dessus de la crème dessert :

- Pomme liane
- Grenadine, fruits rouges...

ou encore un petit biscuit sablé et une feuille de menthe pour la déco !

➤ Feuilles ➤ Légumes ➤ Fruits  
des récoltes du caillou



# Crème dessert au corossol

## Étapes de préparation

Couper le corossol en deux. Récupérer la chair à l'aide d'une cuillère et détacher les noyaux à la main. **1**

Mixer la chair pour obtenir une purée lisse. Peser 200 g de chair et congeler le reste en petites portions pour une utilisation future. **2**

Déposer dans une casserole, le lait de coco, le lait, la purée de corossol, la Maïzena, l'agar-agar et la vanille (graines noires à récupérer à l'intérieur de la gousse). Mélanger à l'aide d'un fouet. **3**

Porter à ébullition et cuire pendant 1 min tout en mélangeant. **4**

Répartir dans 4 pots et laisser au frigo pour 4h minimum. **5**

*Bon Appétit !*

