

Tau Huay ; pudding de soya, mangue fraîche et arachides pralinées |

Recette pour 4 personnes

Description

Facile à faire, texture crémeuse, idéal pour un dessert sain.

L'astuce du chef

Il est possible de faire cette recette avec du lait de cajou pour un résultat différent.

Ingédients

Pudding de soya

- 300 Ml Lait de soya non sucré
- 100 Ml Eau
- 30 Gr Sucre
- 2 Gr Agar-agar

Garniture

- 50 Gr Arachides
- 30 Gr Sucre glacé
- 1 Unité(s) Mangue fraîche
- 4 Cuil. à soupe Sirop de sucre de canne

Préparation

- Temps de préparation **0 mins**

Mise en place

Pelez et taillez la mangue en petits cubes.

Dans une poêle anti-adhésive, faites revenir les arachides avec le sucre glace, faites rouler les arachides dans la poêle.

Dès que le sucre glace va enrober les arachides, la caramélisation va commencer, attention à la coloration, arrêter la cuisson, laissez-les refroidir sur une feuille de papier cuisson. Concassez-les avec le plat de la lame de votre couteau de chef.

Pudding

Dans une casserole, commencez par faire bouillir l'eau avec le sucre et l'agar-agar. Ajoutez le lait de soya et portez à ébullition à nouveau.

Versez le mélange dans vos bols et faites refroidir complètement au frais avant de servir.

Montage

Déposez la mangue en dés sur les dessus du pudding et arrosez avec le sirop de sucre de canne.

Terminez le montage des assiettes en ajoutant les arachides caramélisées.

Bon appétit!