



AVEC SOJASUN, LE VÉGÉTAL S'INVITE À LA FÊTE !

CRÉMEUX AMANDE NOISETTE EN ESPUMA ET SA TUILE CROUSTILLANTE



INGRÉDIENTS

75g de farine de blé - 50g de sucre glace
45g de blanc d'oeuf - 40g de crème
20g d'amande concassée - 4 pots de dessert Sojasun amande noisette

PRÉPARATION DU CROUSTILLANT

Mélanger la farine, le sucre, les blancs d'oeuf et la crème dans un saladier.
Façonner les tuiles à l'aide d'une cuillère sur une plaque avec une feuille de papier cuisson. Saupoudrer les amandes au-dessus.
Cuire au four à 180°C jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

PRÉPARATION DE L'ESPUMA

Verser le dessert amande noisette dans un siphon, mettre 2 cartouches de gaz et réserver au frigo.
Dresser en verrine, mettre une petite quantité de pâte à tartiner noisette au fond puis siphonner le dessert amande noisette.
Décorer avec quelques éclats de tuile croquante.

CRAQUELIN AU SARRASIN, CRÉMEUX CARAMEL SOJASUN



INGRÉDIENTS

Pâte à chou : 12cl de boisson Sojasun nature - 70g de farine - 50g de beurre - 2 oeufs entiers - 1 pincée de sel
Craquelin : 35g de beurre en pommade - 40g de sucre - 50g de farine - 30g de graines de kasha (sarrasin grillé)
Garniture : 4 pots de dessert Sojasun Caramel Pointe de sel

PRÉPARATION DU CRAQUELIN

Mélanger le beurre en pommade avec le sucre.
Incorporer la farine et les flocons d'avoine. Abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (3mm). Laisser au frigo pendant 30 minutes.

PRÉPARATION DE LA PÂTE À CHOUX

Verser dans une casserole la boisson Sojasun nature, le beurre découpé en morceaux et le sel, puis porter à ébullition.
Ajouter la farine hors du feu, dessécher la pâte pendant 1 minute, puis laisser refroidir un peu. Incorporer les oeufs un par un sans oublier de remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Coucher la pâte sur une plaque à pâtisserie.
Sortir le craquelin, découper avec un emporte-pièce rond.
Disposer le craquelin sur la pâte à chou.
Cuire au four à 170°C pendant 12-15 minutes environ.
Remplir une poche à douille munie d'une douille unie avec le dessert caramel. Couper les choux en deux, puis farcir.

SOUPE À LA CHÂTAIGNE AU JUS DE SOJA



INGRÉDIENTS

160g de châtaignes précuites - 2 échalotes émincées
20 g de beurre ou d'huile d'olive - 40cl de boisson Sojasun nature
1/2 cuillère à soupe de vinaigre de vin - fleur de sel

PRÉPARATION

Préparer la recette la veille de la dégustation.
Faire suer les échalotes dans le beurre. Ajouter les châtaignes et laisser cuire à feu doux jusqu'au début d'une légère coloration.
Assaisonner et ajouter la boisson Sojasun nature.
Mixer puis ajouter le vinaigre. Servir chaud dans une tasse de café pour donner l'impression d'un cappuccino.

ILE FLOTTANTE AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS

3 blancs d'oeuf - 180g de sucre
Crème anglaise : 4 jaunes d'oeuf - 60g de sucre
500cl de boisson Sojasun chocolat - 1 bâtonnet de cannelle
Caramel : 75g de sucre - 40ml d'eau

PRÉPARATION

Mélanger les jaunes et le sucre. Faire bouillir la boisson Sojasun chocolat et la cannelle dans une casserole.
Verser la préparation chaude sur le mélange jaune d'oeuf et sucre.
Cuire pendant 8 minutes à feu doux. La crème anglaise doit napper la cuillère.
Laisser refroidir et garder au réfrigérateur.
Monter les blancs d'oeufs en neige, serrer avec le sucre.
Verser la meringue dans un contenant en plastique carré.
Cuire au micro-ondes pendant 2 minutes à 900 watts et laisser refroidir.
Réaliser un caramel avec l'eau et le sucre. Servir la crème anglaise dans un bol ou une assiette creuse. Découper la meringue en 4 et déposer sur la crème anglaise, puis ajouter le caramel.