

Purée chocolatée

(panais / cacao cru / huile de coco)

Aujourd'hui, je combine deux notes.
Totalement opposées.
Qui, combinées, créent une belle synergie.

Ingrédients : (pour 1 personne)

- 1 très grand panais (ou 2 moyens)
- 200 ml de lait d'amandes (ou de riz)
- 1 cas bombée d'huile de coco (ou de purée d'amandes blanches)
- 2 cac de cacao cru en poudre

Deux possibilités s'offrent à vous pour réaliser cette mousseline :

- si vous êtes l'heureux propriétaire d'un Vitamix, vous pourrez préparer cette mousseline en moins de 5 minutes, temps de mixage inclus (oui, je sais, c'est fabuleux).

- si vous n'avez pas de Vitamix, le temps de préparation sera d'environ 15 minutes.



Préparation avec le Vitamix

1. Lavez, et épluchez votre panais.
2. Découpez-le en gros dés.
Pour faciliter la coupe : procédez dans le sens de la longueur, la découpe du panais en sera facilitée.
3. Dans le Vitamix, versez le panais, le lait d'amandes (ou de riz), et l'huile de coco.
4. Allumez le Vitamix, et augmentez progressivement la vitesse, jusqu'à mettre le turbo.
5. Laissez à vitesse maximale jusqu'à ce que votre mousseline atteigne la température souhaitée (plus le temps de mixage sera long, plus votre mousseline sera chaude).
6. Arrêtez le Vitamix, rajoutez le cacao cru en poudre, et remixez (vitesse moyenne) quelques secondes.
7. Versez. C'est prêt.

Préparation avec un mixeur normal

1. Laver, et épluchez votre panais.
2. Découpez le en petits dés.
Pour faciliter la coupe : procédez dans le sens de la longueur, la découpe du panais en sera facilitée.
3. Faites cuire à feu doux vos dés de panais, pendant environ 10 à 15 minutes.
4. Dans un mixeur, versez le panais, le lait d'amandes (ou de riz), et l'huile de coco.
5. Mixez jusqu'à obtenir une texture homogène, et rajouter le cacao cru en poudre à la fin.
6. Versez. C'est prêt.