

Verrines de cheveux d'ange

Ingrédients : (pour 4 verrines)

- 600 g de chaire déjà cuite d'une courge spaghetti (retrouvez ici des astuces pour la préparer & la cuire)
- 500 ml d'un lait végétal de votre choix (amandes ou châtaignes de préférence)
- 6 cac de purée d'amandes (blanches ou complètes)
- 6 cac de caroube du Pérou (mesquite)
- 2 fruits de saison (poire, pomme, kaki, coing en compote, banane...)
- 1/2 cac de cannelle, vanille ou cardamome en poudre (purée amandes blanches) ou cannelle
- (facultatif) 1/2 cac d'hydrolat de fleur d'oranger

Préparation :

1. À l'aide un mixeur, mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène le lait végétal, la purée d'amandes, la caroube du Pérou, les fruits, et les épices.
2. Disposez dans des petites verrines les filaments de la courge spaghetti.
3. Versez votre sauce dans chacune des verrines.
Vous pouvez disposer quelques amandes effilées sur le dessus, si vous le souhaitez.