

## Une recette 100% végétale de la base de donnée

### Tiramisu

#### Ingrédients:

20

0.5 c.

2 c à s

300 ml

2 c à s

30 g

1 sachet

3 c à s

1 barre

#### Préparation:

Diluer la fécule dans un peu de lait, ajouter le reste de lait et chauffer le tout jusqu'à l'ébullition, en fouettant constamment.

Laisser cuire quelques instants puis refroidir. Mélanger le café et l'Amaretto, y tremper les biscuits un par un et les aligner dans le fonds d'un plat de service.

Quand la crème a bien refroidi, ajouter la margarine ramollie, le sachet de sucre vanilliné et la crème de soja. Batta la crème avec un fouet électrique jusqu'à ce qu'elle soit lisse et onctueuse (à la main, c'est plus long).

Répartir la crème sur les biscuits, saupoudrer avec le chocolat râpé et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Groupe de recettes: Dessert.

Cette prescription de [AVEA \[1\]](#) a été insérée par Herma / 2001-12-07 02:11:22

[Retourner au formulaire de recherche.](#) [2]

URL: [http://www.swissveg.ch/recette?recipe\\_id=](http://www.swissveg.ch/recette?recipe_id=)

Dernière mise-à-jour: 28.11.2017

**Source URL (modified on 28.11.2017 - 14:20):** [https://www.swissveg.ch/recette?recipe\\_id=114](https://www.swissveg.ch/recette?recipe_id=114)

#### Links

[1] <http://avea.net/cvg>

[2] <https://www.swissveg.ch/recettes>

