

Une recette 100% végétale de la base de donnée

Glace vermicelles au coulis de fraise

Ingrédients:

Ce classique est facile à préparer à la maison, il ne vous fait qu'un presse-purée et un peu de volonté d'expérimenter.

4

Préparation:

Congeler les bananes (sans peau) la veille. Le lendemain, les couper en morceaux et les passer au mixeur avec le le lait de soja et la poudre de vanille. Congeler la purée et remuer à plusieurs reprises afin d'éviter la formation de cristaux.

100–200 ml

Congeler le presse-purée afin d'éviter que la glace fonde. Mettre au froid les assiettes.

½ cc

Laver les fraises et les couper en petits morceaux. Les passer au mixeur avec le jus de citron et le sucre. Fouetter la crème et assortir de petites portions au milieu des assiettes.

500 g

Sortir la glace du congélateur et la couper en gros morceaux. À l'aide du presse-purée, assortir la glace directement sur les assiettes. Garnir les vermicelles avec le coulis de fraise, décorer les dessert avec les amandes en poudre, les fraises et les feuilles de menthe.

80 g

Information supplémentaire:

La recette marche aussi avec de la glace végane toute faite.

1–2 cs

Les ustensile de cuisine suivants sont nécessaires:

mixer.

Groupe de recettes: Dessert.

250 ml

1–2 cs

5–6

Cette prescription de [Végi-Info 2013-2](#) [1] a été insérée par Bernadette Raschle / 2013-07-10 11:47:05

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

URL: 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=2233&lang=fr&language=fr

Links

[1] <http://www.chnueppelwiibli.com>

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