



4 personnes



15 min



40 min

Mousse de poires vanillées aux noix de cajou

250 g de lait d'amande non sucré
1/2 cuillère à café d'agar-agar
200 g de poires
20 g de dattes
55 g de noix de cajou
Une pointe de grains de vanille
1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
2 pincées de cannelle
Sel
Jus de citron

Faites chauffer le lait d'amande, ajoutez l'agar-agar et fouettez jusqu'à ce qu'il y ait un début d'ébullition. Laissez tiédir.

Faites tremper rapidement les 20 g de dattes, égouttez et placez-les dans un mixeur.

Ajoutez les poires coupées en morceaux et le reste des ingrédients puis mixez. Versez le lait tiède puis mixez à nouveau.

Répartissez la crème mousseuse dans 4 pots en verre, laissez complètement refroidir avant de les couvrir et de les placer au frigo.