

Bouchée vegan

AU COING

POUR 40 BOUCHÉES

200 g Coing
3 g Pectine NH
30 g Sucre

1

CONFIT DE COING

Faire chauffer le coing à la casserole.
Porter à ébullition avec le sucre et la pectine.
Mixer et réserver au frais.
Une fois refroidie, mettre en poche à douille.

40 g Fécule de maïs
200 g Amande
150 g Sucre
200 g Crème végétale
50 g Margarine

2

CRÈME D'AMANDE VEGAN

Mélanger l'ensemble des ingrédients et pocher la crème d'amande obtenue dans les fonds.

3

MONTAGE ET FINITION

Cuire les fonds garnis de crème d'amande à 150 °C pendant 15 minutes.
Refroidir puis pocher une boule confite de coing sur le dessus.
Décorer avec le décor Chocolatre.