FONDANT POIRE FIGUE ET AMANDE A LA CRÈME D’HIBISCUS

Préparation: 15 mn

Cuisson: 30 mn

infusion: 15 mn

Gâteaux fondants :

80 g de poire

20 g de figue séchée (1 fruit)

30 g de crème de riz complet

10 g d’amandes réduites en poudre

10 g de sucre de canne complet

20 g de purée d’amande blanche (environ 2 c. à soupe)

100 g de lait végétal

Crème d’hibiscus :

120 g d’eau bouillante

1 ou 2 g de fleur d’hibiscus (1 grosse c. à café)

5 g de sucre de canne complet

12 g de crème de riz

1. Bien rincer les fleurs d’hibiscus
2. Faire infuser les fleurs d’hibiscus dans l’eau

bouillante pendant un quart d’heure. Déposez également la figue afin qu’elle se réhydrate dans ce mélange mais ne pas oublier de la retirer avant de passer à la suite.

3 Mixez les fleurs et l’eau jusqu’à obtenir un mélange bien homogène et versez dans une casserole (alternativement, il est possible de simplement filtrer).

4. Ajoutez alors le sucre ainsi que la crème de riz et faire cuire à petit bouillon quelques minutes jusqu’à ce que le mélange ait bien épaissi. Laissez refroidir.

5. Pendant ce temps, coupez la poire et la figue en petits dés et répartir les morceaux dans deux moules individuels préalablement huilés.

6. Dans un saladier, déposez la crème de riz, les amandes en poudre et le sucre puis ajoutez la purée d’amande puis le lait végétal progressivement en mélangeant. Fouettez jusqu’à l’obtention d’une pâte bien homogène puis verser équitablement dans les moules.

7. Enfournez pour une petite demi heure environ à 180°C.

8. Laissez tiédir puis versez un peu de crème d’hibiscus sur les gâteaux avant de déguster. On peut bien sûr aussi les savourer complètement refroidi.