

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Vagues d'abricots au pied du mont Matcha



Imprimer



Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients

4

- une douzaine d'abricots
- 33 cl de crème fleurette
- 2 c. à c. de thé matcha (10 g)
- 3 c. à c. de sucre de coco

1. Couper les abricots en deux, les dénoyauter, les cuire 4 minutes au vitaliseur et les réserver plusieurs heures au frais.
2. Au dernier moment, fouetter la crème fleurette avec le thé matcha et le sucre de coco, et dresser un paysage japonais dans chaque assiette.

Un dessert d'inspiration japonaise associant la fraîcheur acidulée d'une compotée d'abricots à la douceur d'une chantilly au thé matcha.

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)