Kakis marinés à l’alcool de prune, noix et thé vert matcha

Dessert Vegan Sans Lait

Imprimer

Commenter

Préparation: **5 minutes**

Ingrédients

- 4 kakis persimon mûrs mais pas blets
- 4 c. à c. d’alcool de prune japonais (Kanjuku Umeshu Ozeki, titrant à 14,5%)
- le jus d’une orange
- 2 c. à c. de sucre de coco liquide
- 2 c. à s. de noix
- Un peu de thé vert matcha

1. Lavez les kakis, découpez un chapeau dans chaque fruit, de façon à creuser légèrement les fruits.
2. Déposez les fruits dans des tasses à thé.
3. Mélangez le jus d'orange et l'alcool de prune et remplissez les fruits avec cette marinade et d'une demi cuillerée à café de sucre de coco.
4. Laissez mariner 1 heure au frais.
5. Faites chauffer le Vitaliseur avec 1/4 d'eau.
6. Quand l'eau bout, mettez les tasses de thé contenant les kakis dans le tamis du Vitaliseur, cuisez, couvercle fermé, pendant 8-10 minutes.
7. Au bout de ce temps, sortez les kakis et servez tiède avec quelques noix et un peu de thé vert matcha saupoudré sur le dessus.

Une recette du talentueux chef Hisayuki Takeuchi, revisitée pour le Vitaliseur. Découvrez ou re-découvrez la saveur délicate du kaki, l'association parfaite de quatre saveurs imaginée par ce chef.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte
Recettes