



CRÈME AU CACAO BISCUITÉE

Un petit dessert crémeux aromatisé cacao, épaissi au biscuit de noix de coco.
Dessert express avec des biscuits tous prêts, restes de crumble de la recette [ananas au crumble coco](#)

500 ml lait végétal
1 càs purée d'amandes
30 gr cacao
25 gr maïzéna
150 gr biscuit
2 càs miel

1 càc noix de coco râpée



 15 minutes
 4 portions



1. Verser le lait végétal dans une casserole



2. Ajouter la purée de cajou



3. Préparer le cacao en poudre dans un bol



4. Diluer le cacao dans un peu de lait froid pour éviter les grumeaux



5. Verser le cacao dissous dans le reste du lait



6. Ajouter le miel



7. Prélever le crumble (ou des biscuits)



8. Mixer le biscuit grossièrement



9. Mélanger le biscuit à la crème



10. Si la crème n'est pas assez épaissie, ajouter la maïzena (il valait mieux placer cette étape au début avec un roux dans le lait végétal seul, mais il est possible d'épaissir à tout moment au besoin)



11. Verser le roux au reste de la préparation



12. Cuire à feu doux sans cesser de remuer pour un mélange crémeux



13. Verser cette crème dans des ramequins



14. Ajouter un léger décor en surface avec des pincées de noix de coco et placer au frais au moins 1 heure avant de servir