

Recette sans gluten : bouchée framboise et nectarine

- Recette sans gluten
- Recette sans lait
- Recette bio



Voici une idée de petites gourmandises que vous pourrez ajouter dans un dessert style "café gourmand". C'est frais, c'est simple et bon et assez élégant je trouve. Ce dessert peut aussi être utilisé dans un buffet estival.

Ces petites bouchées peuvent être transformées en dessert plus conséquent en augmentant les proportions.

Pour 12 aine de cuillères

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients

- 200 ml de crème d'amande
- 1/2 cc d'agar agar
- 6 CS de sirop d'agave
- 12 aine de framboises
- 1 nectarine
- pralin

1. Dans une casserole faites chauffer la crème d'amande avec l'agar agar et le sirop d'agave. Portez à ébullition et versez dans les cuillères.
2. Déposez une framboise et une lamelle de nectarine.
3. Ajoutez une pincée de pralin quand la crème sera figée.
4. Conservez au réfrigérateur avant de servir.

Le conseil de Karen

Voir aussi :

[Pêches au sirop de framboises](#)

[Gâteau de riz aux framboises](#)

[Salade de fraises au pamplemousse](#)

[Tartelette aux fraises](#)

[Bavarois framboises](#)

[Verrine de mangue au coulis de framboises](#)