Crème de noix de cajou, noix de coco et coulis de fraises

2 personnes

20 minutes + 4 heures à 1 nuit de trempage pour les noix de cajou

Ingrédients

Pour la crème:
Noix de cajou pré-trempées - 150g
Dattes dénoyautées - 12
Noix de coco râpée - 60g

Pour le coulis ;
Fraises - 250g
Sucre - 1 CS
Citron - 1 trait de jus

Pour la déco :
Fraises
Menthe

Déroulé de la recette

Faire tremper les noix de cajou dans de l'eau au minimum 4h ou toute la nuit. Les égoutter et jeter l'eau de trempage.

Dénoyauter et couper les dattes en 4.

Réalisation de la crème: mixer les noix de cajou pré-trempées, les dattes et la noix de coco râpée.

Réalisation du coulis : couper les fraises en petits morceaux et les écraser à la fourchette ou les mixer, ajouter le sucre et le trait de jus de citron.

Dressage : Répartir la crème dans des verres ou des verrines et ajouter par dessus le coulis fraises. Pour la décoration, disposer quelques fraises fraîches et quelques feuilles de menthe.

Notes

N'hésitez pas à décliner cette recette avec d'autres fruits suivant la saison.