

**Crumble sans gluten, crème de cajou, chantilly de coco et framboises (vegan)**

**Crumble sans gluten, crème de cajou vanillée, chantilly de coco et framboises**



***Ingrédients pour 4 personnes :***

*Pour le crumble :*

- 100 g de poudre d'amande
- 40 g de farine de riz complet
- 1 pincée de sel

- 2 c. à soupe de purée d'amande blanche
- 3 c. à soupe de sirop d'agave (ou, à défaut, de sirop d'érable)

### ***Déroulement de la recette :***

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol, d'abord à la cuillère en bois puis du bout des doigts.
2. Répartir sur une petite plaque (ou un petit plat allant au four) recouverte de papier sulfurisé et enfourner 10 minutes à 180° (th.6), dans un four préalablement préchauffé.
3. Laisser refroidir.

### ***Pour la chantilly de coco :***

- Une boîte/consève de 400 g de lait de coco
- 1 sachet de chantibio
- 1 c. à soupe de sirop d'agave (ou, à défaut, de sirop d'érable)
- Quelques gouttes d'extrait de vanille (à doser en fonction de sa puissance aromatique)

### ***Déroulement de la recette :***

1. Plusieurs heures avant, placer la conserve de lait de coco au réfrigérateur. Placer également un bol au frais.
2. Déposer la partie blanche bien ferme de votre conserve dans le bol, et réserver l'eau de coco restante pour un futur smoothie par exemple.
3. Verser le sachet de chantibio, le sirop d'agave et la vanille dans le bol et fouetter au batteur électrique, jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et épaisse.
4. Le chantibio n'est pas indispensable à la recette, mais

apporte un véritable + à la préparation, qui s'épaissit davantage et se tient mieux.

5. Réserver au réfrigérateur.

*Pour la crème de cajou vanillée :*

- 80 g de noix de cajou, mises à tremper pendant 4 heures au moins
- 4 c. à soupe de [lait d'amande](#)
- 2 c. à soupe de sirop d'agave (ou, à défaut, de sirop d'érable)
- Quelques gouttes d'extrait de vanille (à doser en fonction de sa puissance aromatique)

***Déroulement de la recette :***

1. Mixer au robot tous les ingrédients, en plusieurs fois afin de ne pas surchauffer votre appareil, jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et homogène.
2. Transférer dans un bol et réserver au réfrigérateur.

*Pour la déco / le dressage :*

- 100 g de framboises bio
- 2 fèves de cacao cru, réduites en éclats
- 2 c. à café de noix de coco râpée

***Déroulement de la recette :***

1. Dresser les desserts : choisir 4 beaux verres transparents et déposer dans le fond de chaque verre un peu de crumble, puis un peu de chantilly de coco et de crème de cajou vanillée.

2. Déposer quelques framboises et à nouveau, répartir du crumble, de la chantilly de coco et de la crème de cajou vanillée.
3. Décorer avec des framboises, des éclats de fèves de cacao cru et de la noix de coco râpée.
4. Placer une heure au moins au réfrigérateur avant de servir.

**Note :** Il vous restera sûrement du crumble. Personnellement, j'en ai utilisé 3/4, et j'ai terminé le reste à la main, en picorant dans le bol... Mais avec un yaourt ou une compote, c'est délicieux aussi !

**Vidéo :** Cette recette [est filmée.](#)

**Conservation :** Ce dessert se conserve 4 jours au réfrigérateur. Il est préférable de ne pas le congeler.



[themoneytizer id=13364-16]