

## Crème « au beurre » pralinée

Une façon très rapide et extrêmement facile de réaliser une crème vraiment fondante, sa texture ressemble à une crème au beurre. Après un temps de repos au frigo pour qu'elle fige un peu, elle est parfaite pour réaliser des gâteaux fourrés, garnir des choux à la crème ou des crêpes roulées avec coulis au chocolat...

### **Pour les ingrédients :**

- 1 yaourt de soja nature
- 60 g de purée de noisettes complètes
- 20 g de sirop d'agave

### **A l'action :**

Dans un saladier, versez le yaourt de soja, ajoutez la purée de noisettes complète bien fluide, remuez énergiquement et incorporez le sirop d'agave. Placez au frigo 30 minutes puis étalez à la spatule sur un gâteau.

Cuisiner BIO mode d'emploi de Valérie Cupillard  
Éditions *la plage*