KIKKOMAN

Tarte aux poires caramélisées vegan

durée totale **40 min.** **30 min.** temps de préparation **10 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
1.992 kJ / 476 kcal

Matières grasses: **29 g** Protéines: **8,8 g**
Glucides: **43,6 g**

INGRÉDIENTS

8 portions

Pour la pâte brisée:

100 g	de dattes séchées
100 g	d'amandes
40 g	d'avoine
2 càc	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
2 càs	de beurre d'amande (beurre vegan)

Crème à la vanille:

2 Sachet	de préparation de crème anglaise en poudre (vegan, 40 g chacun)
600 ml	de lait d'amande
100 g	de sucre
180 g	de beurre vegan

Poires caramélisées:

3	poires
1 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
1 càs	de beurre végétalien
3 càs	de sucre
2 càs	de copeaux d'amandes
1 càc	de cannelle
1	gousse de vanille

Pour servir:

3	boules de glace à la vanille

PRÉPARATION

Étape 1

100 g de dattes séchées - **100 g** d'amandes - **40 g** d'avoine - **2 càc** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **2 càs** de beurre d'amande (beurre vegan)
Émietter tous les ingrédients de la pâte à tarte et les mélanger jusqu'à obtention d'une masse épaisse et collante.

Étaler la pâte sur le moule à tarte, lisser et presser fermement sur le fond et sur les côtés du moule. Placer au réfrigérateur.

Étape 2

2 Sachet de préparation de crème anglaise en poudre (vegan, 40 g chacun) - **600 ml** de lait d'amande - **100 g** de sucre - **180 g** de beurre vegan
Dissoudre la poudre dans 100 ml de lait d'amande froid. Faire chauffer ensuite le lait restant jusqu'à ébullition. L'ajouter ensuite à la crème anglaise, bien mélanger, porter de nouveau à ébullition puis réserver.

Battre le beurre végétalien placé à température ambiante avec le sucre. Ajouter ensuite le pudding refroidi, une cuillère à café à la fois.

Étaler la crème sur la pâte sortie du réfrigérateur.

Étape 3

3 poires - **1 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **1 càs** de beurre végétalien - **3 càs** de sucre - **2 càs** de copeaux d'amandes - **1 càc** de cannelle - **1** gousse de vanille

Lavez et épluchez les poires. Les couper en tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur. Dans une poêle, faire fondre le beurre avec le sucre. Ajouter les poires, la cannelle, la gousse de vanille fendue, la sauce soja, les amandes en copeaux et faire revenir le tout pendant quelques minutes jusqu'à ce que les poires commencent à caraméliser.

Déposer les poires refroidies sur la crème. Terminer en garnissant la tarte d’amandes grillées. Servir avec une boule de glace vanille.