



Eric Damamme, a Vegan Cook

Please visit
www.Damamme.com for
more delicious recipes

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 30 secondes



Ingrédients pour 220 gr

- 80 gr de fruits rouges + 40 gr de sucre
 - ou 120 gr de confiture de fruits rouges
- 80 gr de lait végétal
- 20 gr de liant (fécule type maïzena, farine de riz, de maïs, de pois chiches)

GANACHE FRUITS ROUGES



1. Mixer ensemble à l'aide d'un **mixer plongeant** (ou au blender) tous les ingrédients
2. Verser dans une **petite casserole** et faire bouillir pendant 30 secondes sans cesser de mélanger
3. Verser **rapidement** sur la préparation, car la ganache fige vite

cac = cuillère à café rase = 5 ml // caS = cuillère à soupe rase = 15 ml = 3 cac

Pâtisserie : en termes de volume, sont équivalents : Moule rond de 22cm de diamètre x 5cm de haut, Moule carré de 20 cm de côté x 5cm de haut, Moule rectangle (cake) de 10cm x 20cm x 10cm de haut (cuisson +50%)