

## Tiramisu

### Ingrédients :

#### Pour le biscuit :

- 50 gr de café liquide expresso (sinon de lait végétal pour une version sans café en + des 50 gr suivants)
- 50 gr de lait végétal (riz/noisette ici)
- 50 gr de sucre
- 80 gr de farine de riz (ou de blé pour une recette avec gluten)
- 70 gr de poudre d'amande (ou de poudre de noisettes, ou une autre farine sans gluten mais le biscuit risque d'être moins moelleux et plus friable) je vous déconseille la farine de coco car elle est trop lourde.
- 1/2 cuillère à café de vanille liquide
- 25 gr d'huile végétale
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de sodium



#### Pour la crème :

- 150 gr de noix de cajou
- 70 gr de sucre
- 1/2 cuillère à café de vanille liquide
- 10 cl de lait végétal (riz/noisette ici)



Avant de commencer quoique ce soit on met à tremper ses noix de cajou dans un grand bol d'eau pendant minimum 5h. Oui c'est important sinon pas de crème !

Pendant ce temps là on préchauffe le four à 180 C• pour faire le biscuit. Il aura le temps de refroidir.

Dans un saladier on mélange la farine de riz, la poudre d'amande, le sucre, le bicarbonate.

On ajoute le lait végétal, le café, la vanille et l'huile. On mélange bien le tout.

On prend une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson et on étale la pâte (comme sur la photo) environ 1 ou 2 cm d'épaisseur. On enfourne pendant 10-12 min, tout dépend de votre four.

On laisse bien refroidir

Une fois que les noix de cajou ont bien pris leur bain, on les rince deux, trois fois à l'eau. On essort bien.

Ici j'utilise un mixeur plongeant alors je vais prendre un saladier mais si vous utilisez un blender alors on met directement les ingrédients qui vont suivre dedans. On met donc les noix de cajou, le sucre, le lait végétal et la vanille. On mixe bien le tout, que ce soit homogène ! La texture voulue est dans les commentaires, j'ai mis une vidéo.

Pour le biscuit, soit on forme à l'emporte pièce la forme voulue ou bien on émiette le gâteau, j'ai fais les deux. Pour la première j'ai imbibé au pinceau avec du café (froid) le biscuit et pour la deuxième j'ai mélangé les petits morceaux de gâteau avec du café (froid) de manière à ce que ça fasse comme une pâte.

On prend ses verrines ou bien un petit plat rectangulaire et on met une première couche de biscuit, ensuite une couche de crème, une couche de biscuit et une couche de crème. Op au frais pendant au moins 12 h ! C'est important ne soyez pas trop impatients 😊

On saupoudre (ou non) de cacao en poudre non sucré avant de servir

Bon appétit 🍴