



yep Pastilla au lait d'amande

Dessert

45 min

Ingrédients (pour 4 à 5 mini yep-pastillas) :

Pour les yeps

- 100 g de mix yep
- 280 ml d'eau

Pour le mélange aux amandes

- Huile de friture
- 100 g d'amandes émondées
- 1 c. à s. de cannelle en poudre
- 30 g de sucre en poudre

Pour la crème

- 3 c. à s. de mix yep

- 400 ml de lait d'amande
- sans sucre
- 50 g de sucre
- ½ c. à c. de cannelle
- 1 c. à s. de fleur d'oranger
- Sel

Ustensiles

- Poêle anti-adhérente 8 cm diam. pour les yeps

Préparation des amandes :

Faire revenir les amandes entières à la poêle dans 2 ou 3 c. à s. d'huile. Elles doivent dorer légèrement. Les égoutter sur du papier absorbant et les hacher grossièrement, puis les mélanger avec 30 g de sucre et la cannelle.

Préparation de la crème au lait d'amande :

Verser le lait d'amande dans une casserole. Délayer à froid 3 c. à s. de mix yep. Ajouter le sucre, la ½ c. à c. de cannelle et une pincée de sel. Cuire à feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à épaississement. Continuer de mélanger pendant une minute hors du feu. Ajouter l'eau de fleur d'oranger. Filtrer si besoin cette crème dans une passoire pour qu'elle soit bien lisse. Couvrir la surface de la crème d'un film alimentaire. Laisser tiédir avant de mettre au frais. La crème a une consistance plus épaisse que celle d'une crème anglaise.

Préparation des yeps :

Mélanger le mix yep et l'eau. Saler (facultatif). Chauffer une petite poêle anti-adhérente légèrement huilée. Déposer une petite louche de pâte et former une crêpe. Laisser cuire 1 à 2 minutes environ. Il n'est pas nécessaire de la cuire des 2 côtés. Retourner la yep sur une plaque à pâtisserie légèrement huilée. Réaliser ainsi 12 à 15 mini-yeps et passer les au four pendant 8 à 10 min à 210°C. Elles doivent être légèrement dorées et croustillantes

Montage des yep pastillas :

Dresser à la dernière minute afin que les yeps gardent tout leur croustillant. Disposer une yep sur une assiette. Déposer dessus 1 à 2 c. à s. de crème pâtissière et saupoudrer d'1 c. à s. du mélange aux amandes. Déposer à nouveau une mini yep et ainsi de suite. Terminer par une yep.

Commandez en ligne ou consultez la liste de nos points de vente sur

www.yepityourself.com