

# TIRAMISU

*20 biscuits Petits Tendres ou Speculoos*

*½ tasse de café fort*

*2 c. à s. d'Amaretto*

*300ml de lait de soja*

*2 c. à s. de fécule de maïs*

*30g de margarine végétale*

*1 sachet de sucre vanilliné*

*3 c. à s. de crème de soja*

*1 barre de chocolat noir râpée*

*Diluer la fécule dans un peu de lait, ajouter le reste de lait et chauffer le tout jusqu'à l'ébullition, en fouettant constamment. Laisser cuire quelques instants puis refroidir. Mélanger le café et l'Amaretto, y tremper les biscuits un par un et les aligner dans le fond d'un plat de service. Quand la crème a bien refroidi, ajouter la margarine ramollie, le sachet de sucre vanilliné et la crème de soja. Battre la crème avec un fouet électrique jusqu'à ce qu'elle soit lisse et onctueuse (à la main, c'est plus long). Répartir la crème sur les biscuits, saupoudrer de chocolat râpé et réfrigérer jusqu'au moment de servir.*

*Cercle des Végétaliens Gastronomes*

*www.avea.net*