



GLACE NOIX DE CAJOU-CAROTTES AUX BRETZELI

Préparation: 10 minutes

Congélation: 1 heure

Séchage le cas échéant: 2 heures

Ingrédients (pour 3 portions)

- 7-9 Bretzeli de Kambly
- 2 cuillères à soupe de purée de noix de cajou
- 10 glaçons
- 0.5 dl de jus de carotte fraîchement pressé et 1 cuillère à soupe de pulpe de carotte
- 1 cuillère à soupe de carotte râpée
- 1 cuillère à soupe de jus concentré d'agave
- 1 cuillère à café de jus de citron

Préparation

1. Émiettez 3 Bretzeli dans un sachet. Passez au mixeur la purée de noix de cajou, les glaçons, le jus de carotte, la carotte et le jus concentré d'agave pour obtenir une masse fine et crémeuse. Ajoutez les Bretzeli émiettés et mélangez bien. Laissez prendre une heure au congélateur.
2. Après avoir pressé le jus de carotte, passez la pulpe durant 2 heures au séchoir (ou au four) pour la sécher.
3. Dressez la glace et décorez-la de Bretzeli et de carotte séchée si vous le souhaitez.