



Desserts

Chia moka avec caramel

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe de chocolat au lait (râpé)
2 cuillères à café de extrait de vanille
150 grammes dattes (dénoyautées)
2 cuillères à soupe sirop d'érable
240 millilitres de café (refroidi)
20 grammes poudre de cacao
200 millilitres de lait (végétal)
80 grammes graines de chia
150 millilitres d'eau
pincer sel

Méthode de préparation

Mettez dans un plat les graines de chia, le cacao en poudre, le sirop d'érable, le café, le lait et l'extrait de vanille puis mélangez bien. Réservez le mélange au moins 1 heure (ou une nuit complète) au frigo.

Trempez les dattes dans de l'eau pendant 15 minutes. Ajoutez les dattes avec l'eau dans un blender puis mixez pour obtenir une sauce lisse. Ajoutez enfin l'extrait de vanille et le sel.

Répartissez la sauce datte-caramel sur le pudding chia et décorez de chocolat râpé.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

