

CRÈME AUX BISCUITS

*Une dizaine de biscuits au chocolat
1/3 de litre de lait de soja sucré
5 c. à s. de crème de riz
1 sachet de sucre vanillé
2 c. à s. de liqueur d'amandes (ou un peu d'essence)
70 g de chocolat noir
Du papier sulfurisé*

Chauffer le lait de soja, y jeter la crème de riz et porter à ébullition en fouettant. Laisser épaissir, puis couper le feu. Ajouter le sucre vanillé et la liqueur (ou l'essence) et laisser refroidir, en tournant de temps en temps pour éviter la formation d'une peau. Concasser grossièrement les biscuits et les ajouter à la crème. Verser la préparation dans des coupes et réfrigérer.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Découper des bandes de papier sulfurisé (de 15 cm sur 9 cm). Quand le chocolat est complètement fondu, l'étaler finement sur les papiers et laisser prendre. Détacher délicatement les feuilles de chocolat du papier, et en garnir les crèmes.