

## Crème chocolat, café et cardamome

### INGRÉDIENTS pour 4 personnes

80 g chocolat noir à pâtisserie  
1 c à café gomme de guar  
450 ml lait d'amande  
30 g sucre de coco  
1 tasse de café (100 ml)  
4 gousses de cardamome  
50 g purée d'amande

### Matériel :

1 saladier  
1 casserole  
1 blender  
1 machine à café

### DÉROULÉ DE LA RECETTE (Temps de préparation : 15 minutes environ)

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Pendant ce temps, mixer la gomme de guar, le lait d'amande, le sucre, le café, les graines contenues dans les gousses de cardamome.

Une fois le chocolat fondu, l'ajouter au mélange et mixer.

Verser dans 4 coupelles et laisser refroidir à température ambiante sans couvrir.

Une fois les coupes bien froides, les filmer et les placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

**Bonne dégustation !**