



ERRATUM


PAGE 66

**La recette de glaçage Cream Cheese** se trouve sur [www.martinefallon.com](http://www.martinefallon.com), onglet “recettes”

PAGE 86

**Muffins à la banane et au beurre d'amande**

Ingrédients, première partie : +  $\frac{1}{4}$  de tasse d'huile de coco liquide



PAGE 100

**Cookies Double Choco**

Ingrédients : + 1 tasse de farine d'amandes &  $\frac{1}{2}$  tasse de pépites de chocolat

PAGE 158

**Panna Cotta**

Ingrédients : + 2 cc agar-agar

PAGE 204

**Tartelettes aux fraises**

Ingrédients : +  $\frac{1}{2}$  cc levure sans gluten



# Glaçage Cream Cheese

- 1 + 1/2 TASSE DE NOIX DE CAJOU TREMPÉES  
ET ÉGOUTTÉES
- 2/3 DE TASSE DE YAOURT DE NOIX DE COCO  
OU DE CAJOU
- 3 À 4 CS D'HUILE DE COCO LIQUIDE
- 1 + 1/2 CC DE VINAIGRE DE CIDRE
- 1/2 DE CC DE ZESTE DE CITRON
- 1 CC D'EXTRAIT DE VANILLE
- 1/2 DE CC DE SEL

- i. Mixer tous les ingrédients au Vitamix sur vitesse max, jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse.
- ii. Ajuster en sirop d'érable, zeste de citron et vinaigre de cidre : le glaçage doit être acidulé et légèrement sucré.
- iii. Transférer le mélange dans un saladier de taille moyenne en verre ou inox et le placer au congélateur pour 45 min.
- iv. Sortir le saladier du congélateur, mélanger 30 secondes au fouet, puis replacer 45 min au congélateur. Sortir le saladier et mixer le glaçage 1 minute au batteur électrique.

Conservation : 5 - 7 jours au frigo ou 1 mois au congélateur.