

# CREME DESSERT DE GOYAVIERS DOUX ET FRAIS...

Recette offerte par Marie Evelyne VOISIN de RUN GOURMANDISES.

 01 heure

 facile

 raisonnable (soit 0.75cts euro/personne)



**INGREDIENTS (pour 08 à 10 personnes) :**

- ✓ 01 kilo de goyaviers
- ✓ 01 boîte de lait concentré sucré (397g)

## ETAPES

1.



Rincer et équeuter les goyaviers.

2.



Passer au moulin pour extraire la purée.

3.



Verser un peu de la purée puis de lait concentré et mélanger.

4.



Alterner et mélanger.

5.



La préparation doit être crémeuse.

6.



Réfrigérer minimum 02heures.

❖ Retrouvez-moi pour d'autres recettes délicieuses et astucieuses sur le blog : <http://rungourmandises eklablog.com/> et sur ma page facebook : <https://fr-fr.facebook.com/RunGourmandises>

❖ Petits conseils gourmands d'Evelyne VOISIN, pour bien réussir sa crème dessert :

Choisissez des goyaviers mûrs de couleur rouge à rouge foncé comme sur la photo ci-dessus.

Il est préférable d'utiliser un moulin pour extraire la purée plutôt que le mixeur qui pourrait écraser les graines du goyavier et apporter un goût étrange à la purée. Cela va prendre du temps avec le moulin mais cette patience sera bien méritée !

Marie Evelyne VOISIN.