

MOUSSE VÉGAN AU CITRON



Les ingrédients pour 4 personnes:

- 400g de tofu soyeux
- 50g de sirop d'agave
- 50g de sucre de canne
- 1 citron jaune bio
- 2g d'agar-agar

La recette:

Prélevez le zeste des citrons et pressez le jus.

Dans une casserole, portez à ébullition le jus, les zestes, le sirop d'agave et le sucre de canne.

Ajoutez ensuite l'agar-agar et laissez bouillir encore 1 minute pour que l'agar-agar puisse gélifier. (mais pas plus, sinon la texture risque d'être bizarre)

Dans un saladier, fouettez à grande vitesse le tofu soyeux et le sirop de citron préalablement filtré.

Vous obtiendrez un mélange homogène.

Versez dans des verrines et mettez au réfrigérateur pendant minimum 6 heures.