



Mousses

Mousse d'abricots au tofu soyeux



24h25 **15 min** **10 min** **24h** **200**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

400 g **Tofu**
8 **Abricot(s)**
1 c. à soupe **Sucre roux**
1 c. à café **Vanille en poudre**
1 c. à soupe **Amande(s) effilée(s)**

Étape 1

Préparation de la compote d'abricots

- 1 Laver les abricots et les couper en morceaux.
- 2 Dans une petite casserole, mettre un fond d'eau, les abricots et la vanille en poudre.
- 3 Faire cuire 10 minutes à feu doux.

Étape 2

Préparation de la mousse et dressage

- 1 A l'aide d'un mixeur-plongeant, mixer la compote d'abricots (légèrement refroidie), le tofu soyeux et le sucre roux.
- 2 Il faut mixer longuement (3 à 4 minutes) jusqu'à obtenir une crème très lisse et légèrement mousseuse.
- 3 Verser dans des ramequins individuels et recouvrir de film alimentaire.
- 4 Réserver plusieurs heures au frais.
- 5 Le mieux est de préparer ces mousses la veille pour le lendemain.
- 6 Servir bien frais, saupoudrées d'amandes effilées grillées à sec dans une poêle.