

Petits desserts au tofu soyeux & à la crème de marrons (vegan)

Pour 6 crèmes

Préparation : 10 min - Cuisson : 5 min - Repos : 1h minimum

Ingrédients :

- 400g de tofu soyeux*
- 400g de crème de marrons*
- 1,5 à 2g d'agar-agar (selon la texture souhaitée)*



Ustensiles spécifiques : une casserole, un blender, une spatule, un fouet et des ramequins.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Mixer le tofu soyeux égoutté avec la crème de marrons au blender jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène.*
- Verser dans une casserole avec l'agar-agar et porter doucement à ébullition, sans cesser de mélanger (au fouet).*
- Poursuivre la cuisson 1 minute et couper le feu.*
- Répartir dans 6 ramequins, laisser refroidir puis placer au frigo 1 heure minimum.*

Si vous souhaitez une préparation plus crémeuse, optez pour 1,5 g d'agar-agar. Pour des crèmes plus fermes, optez pour 2 g d'agar-agar.

Bon appétit !