

## Cheesecake Vegan aux asperges



### Ingrédients :

- 20 asperges vertes
- 150 g de tofu soyeux
- 20 ml de boisson végétale
- 5 tomates séchées coupées en morceaux et égouttées
- 1 gousse d'ail
- Herbes au choix (persil, ciboulette...)
- 2 g d'agar-agar
- 2 cs d'eau, sel de mer, mélange de poivre 5 baies
- 2 paquets de crackers (au piment, aux algues...)

### Préparation :

Éplucher le bout des asperges si elles sont grosses.  
Les cuire dans l'eau salée quelques minutes puis les tremper dans l'eau glacée pour conserver la couleur verte. Egoutter.  
Mixer le tofu soyeux avec l'ail, le lait et les herbes, saler et poivrer. Réserver dans un saladier.  
Mixer les asperges séparément en purée et les mélanger au tofu.  
Porter le mélange à ébullition et ajouter l'agar-agar, laisser chauffer environ 1 minute puis sortir du feu.  
Mixer les crackers, ajouter de l'huile de chanvre jusqu'à obtention d'une pâte sableuse.  
Mettre la pâte au fond d'un emporte-pièce préalablement graissé (remplir au tiers environ). Mettre les morceaux de tomates séchées dans le mélange « tofu » et remplir le reste de l'emporte-pièce.  
Mettre 3 heures au réfrigérateur avant de servir.