

Mousse aux fraises sans lactose, ni oeuf



Ingrédients :

- 250 g de fraises Gariguettes (plus quelques fraises pour décorer la mousse)
- 150 g de tofu soyeux
- 95 ml de lait de coco
- 30 g de sirop d'agave
- 1 cc d'agar agar

Préparation :

Laver et équeuter les fraises

Mixer et mettre le coulis avec l'agar agar dans une casserole. Mélanger et porter à ébullition pendant 2 minutes.

Ajouter le sirop d'agave et laisser refroidir.

Monter le lait de coco en chantilly.

Fouetter le tofu (jusqu'à obtenir une belle crème).

Incorporer le coulis au tofu soyeux et mélanger délicatement à la chantilly de lait de coco.

Réserver 4 h au réfrigérateur avant de servir et décorer avec quelques fraises.