



## Mousse de tofu soyeux à la chicorée



*Une mousse aérienne sans crème, il y a du tofu là-dessous ! Du tofu soyeux plus exactement , qui a un texture onctueuse, proche de celle du yaourt. La chicorée donne un bon goût caramélisé, qui masque bien le goût un peu particulier du soja : c'est une recette parfaite pour se lancer dans la soja-attitude !*

### Ingrédients (pour 4 desserts) :

- 300 g de tofu soyeux
- 3 cuil à soupe de chicorée liquide (Leroux)
- édulcorant (ou 40 g de sucre)
- un œuf extra-frais (on n'utilisera que le blanc)
- une pincée de sel

### Préparation :

Mixer le tofu avec le sucre ou l'édulcorant (quantité selon votre goût ou les conseils du fabricant) et la chicorée jusqu'à obtenir une crème onctueuse et parfaitement homogène.

Battre le blanc d'œuf en neige avec une pincée de sel. Incorporer délicatement à la crème.

Réserver au réfrigérateur au minimum une heure et servir bien frais.  
Cet entremet ne se conserve pas plus de 24 h à cause de l'œuf cru.

Le 7 Septembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/09/17/index.html>