



Entremet framboises-tofu soyeux, bio † sans gluten / sans lait / sans oeufs / végétalien †

Marie L



Plus de recettes et de détails sur [Allergique Gourmand](#)

Allergène présent: le soja

Garanti sans oeufs, gluten / blé, arachide, fruits à coques, produits laitiers...

Temps de préparation: 20 min

Temps de

repos: 3H00

Ingrédients:

- 250 g de tofu soyeux bio
- 200 g de framboises bio
- 60 g de sucre non raffiné bio
- 2 g d'agar agar bio



Lavez les framboises et versez-les dans une casserole. Ajoutez le sucre et l'agar agar. Portez la casserole à ébullition pendant environ 3 min. Eteignez. Passez le coulis au chinois pour enlever les petits grains. Réservez. Dans un saladier, battez le tofu soyeux à l'aide d'un batteur électrique. Il doit être souple. Ajoutez le coulis tout en continuant de battre. Une fois la préparation bien homogène, versez dans des verrines. Placez au réfrigérateur pendant 3H00. Au moment de servir, ajoutez quelques framboises et dégustez. Bon appétit !!!



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [Zodiosphere.fr](#)