

Mousse fruit de la passion et tofu soyeux

8 personnes

Réalisation : facile

Préparation : 45mn

Cuisson : aucune

INGREDIENTS

450 g de pulpe de fruit de la passion

80 g de sucre semoule

9 feuilles et demi de gélatine 200 bloom or

400 g de tofu soyeux

1 gousse de vanille, grattée

200 g de crème liquide entière

3 cuillères à soupe de sucre glace

MATERIEL

1 moule de 16 cm de diamètres

REALISATION

Préparation de la mousse au fruit de la passion

Faire bouillir la pulpe de fruit de la passion avec le sucre, durant quelques minutes. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide, pour la ramollir. Battre au batteur électrique, le tofu soyeux avec les graines de la gousse de vanille. Ajouter la gélatine bien essorée à la pulpe de fruit de la passion. Laisser refroidir à température ambiante. Monter la crème liquide en la fouettant avec le sucre glace, puis la mélanger délicatement au tofu soyeux vanillé. Ajouter la pulpe de fruit de la passion refroidie, bien mélanger. Verser cette préparation dans le moule, et entreposer au frigo durant une nuit.

Décoration

Le lendemain, démouler la mousse sur le plat de service. Décorer selon l'inspiration.

TRES EXOTIQUES

