

BAVAROIS A LA POIRE ET AU TOFU SOYEUX

PREPARATION : 30 mn, - CUISSON : 2 mn – REFRIGERATION 1H

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 4 petites poires
- 400 g de tofu soyeux (type Soy)
- 300 g sucre
- 20 cl crème soya cuisine (très froide)
- 200 g biscuits
- 50 g margarine
- 6 g agar-agar
- 2 sachet sucre vanillé
- 1 gousse de vanille
- 1 c s vanille liquide

1° Faites bouillir 1 l d'eau avec 250 g de sucre et la gousse de vanille fendue et grattée.

2° Epluchez, puis ajoutez les poires. Faites-les pocher pendant 20 à 30 mn. Laissez-les ensuite refroidir dans le sirop.

3° Mixez les biscuits, puis mélangez-les du bout des doigts avec la margarine.

4° Tapissez le fond de 4 ramequins avec ce mélange, puis placez une poire par-dessus.

5° **PREPAREZ LA MOUSSE A LA VANILLE** : mixez le tofu avec le sucre restant, le sucre vanillé, la vanille liquide et l'agar-agar. Versez ce mélange dans une casserole et faites-le bouillir 2 mn.

6° Faites tiédir le mélange, puis incorporez la soya cuisine très froide et préalablement fouettée.

7° Ajoutez la mousse à la vanille dans les ramequins. Placez-les au frais 1 h avant de servir.