Recette. Mousse d'avocat aux épices et entremet chocolat/poire/marron/tofu

DESSERT de 2 ENTREMETS:

Mousse d’avocats aux épices

Ingrédients:

-2 petits avocats bien mûrs
-1 citron
-1 cuillère à café d’un mélange d’épices à votre goût
-60 à 70g de sucre blond.

Préparation:

Mixer la chair de 2 petits avocats bien mûrs avec le jus d’un citron et 1 cuillère à café d’un mélange d’épices à votre goût.

Battre en neige dans un autre saladier 3 blancs d’œufs avec quelques gouttes de jus de citron. Quand les blancs sont bien montés, ajouter peu à peu et sans cesser de battre 60 à 70g de sucre blond.

Incorporez avec une spatule les avocats à la meringue (blancs + sucre), répartir dans des coupes et mettre au frigo pour une heure.

Entremet chocolat, poire, tofu soyeux et marron

Ingrédients:

3 poires

100 g de chocolat noir à 70%
200g de tofu soyeux / 200g de crème de marrons
200 ml de lait de riz ou autre lait végétal + 1 cc d’agar agar (= 2 grammes)

Préparation:

Eplucher les poires, les couper en tranches et les cuire à la vapeur 10 minutes.

Mixer le tofu et la crème de marrons,
Faire fondre le chocolat au bain marie et l’ajouter au mélange tofu-marrons.

Faire bouillir une petite minute le lait avec l’agar agar, ajouter au mélange précédent.

Prendre 6 ramequins ; répartir en 3 couches : poire / mélange chocolat-tofu-marron/ poire pour finir. Placer au frais pour 1 heure au moins.