



Mousse de fruits à l'agar-agar



Ingrédients

- 2dl de lait végétal (amande, avoine..)
- 1 g d'agar-agar
- 1 c à c d'arrow-root
- 200g de fraises
- 1 dl de crème soja

Préparation 10 mn

- Délayer l'agar-agar dans le lait froid.
- Ajouter l'arrow-root, bien délayer.
- Porter à ébullition et laisser frémir 1 mn à feu doux. Laisser tiédir légèrement.
- Dans un mixeur, mixer les fraises, ajouter la crème soja.
- Verser la préparation sur les fraises. Mixer de nouveau.
- Répartir dans des coupelles. Décorer d'une feuille de menthe.
- La préparation se solidifie en 30 mn environ selon la taille du contenant. Se consomme frais.

EN SAVOIR PLUS

L'agar-agar est extrait d'une algue rouge, la texture obtenue après cuisson est plutôt ferme, ainsi, l'ajout d'arrow-root permet d'obtenir un résultat plus moelleux.