

## Bavarois de Tofou aux fruits rouges.

125 g de tofu soyeux  
100 g de purée d'amandes  
250 ml de lait de soja vanillé  
6 c à S de sirop de fruits biologique (framboises, fraises, cassis)  
2 g d'agar agar  
250 g de fruits rouges en mélange  
*feuilles de menthe pour le décor*

Mixer en semble le tofu soyeux et la purée d'amandes de manière à obtenir une préparation lisse.

Mélanger à froid, le sirop de fruits rouges, l'agar agar, la vanille et le lait de soja dans une casserole, porter à ébullition 2 minutes tout en remuant, ajouter au mélange amande-tofou.

Répartir la préparation dans 4 moules individuels, mettre à tiédir avant de laisser prendre au réfrigérateur deux à trois heures.

Laver les fruits rouges, les émincer selon leur taille. Au moment de servir, démouler les bavarois au centre de 4 assiettes, décorer avec les fruits rouges et quelques feuilles de menthe.

*On peut adapter la recette avec d'autres fruits (poires et chocolat, fruits exotiques...), on peut également remplacer la purée d'amandes par de la purée de noisettes et les fruits rouges par des pommes ou des poires.*

**CAFÉ**  
*d'Autrefois*