

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 8 - Temps de préparation : 20 mn

Temps de repos : 30 mn - Difficulté : Moyen



Charlotte poires, marron et chocolat

> Préparation

- Epluchez les poires, coupez-les en deux et cuire 15 mn à la vapeur.
- Garnissez un moule à charlotte de biscuits à la cuiller.
- Mixez le tofu soyeux et la crème de marrons.
- Dans une casserole, mélangez 100 ml de lait de riz et 1 càc d'agar-agar. Portez à ébullition, laissez frémir 30 sec., et mixez avec le mélange aux marrons.
- Versez dans le fond de la charlotte. Placez au réfrigérateur jusqu'à prise complète (30 mn).
- Coupez les poires en morceaux, sauf 1/2 poire que l'on garde pour la déco. Déposez les dés de poires sur la mousse aux marrons.
- Faites fondre le chocolat. Faites chauffer la crème de soja. Battez les blancs en neige avec le sucre.
- Dans une casserole, mélangez 125 ml de lait de riz et 1 càc d'agar-agar. Portez à ébullition, laissez frémir 30 sec.
- Mélangez le chocolat fondu, la crème, le lait + agar. Ajoutez délicatement les blancs d'œufs.
- Versez dans le moule à charlotte. Lissez. Placez au réfrigérateur pour 30 mn.
- La charlotte peut se conserver ainsi 24 heures. Démoulez puis décorez avec la moitié de poire restante, et éventuellement des billes chocolatées.

Ingrédients

- 3 poires
- 30 biscuits cuillères
- 200 g de crème de marrons
- 200 g de tofu soyeux
- 225 ml de lait de riz
- 2 cuil. à c. rases d'agar-agar
- 100 g de chocolat
- 2 blancs d'œufs
- 50 g de sucre de canne blond
- 200 ml de crème de soja liquide