

MES PETITS PLATS

MES PETITS PLATS

AU NATUREL

AU NATUREL

desserts

Crème de tofu

aux fruits et aux amandes

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min

5 tranches d'ananas, 150 g de tofu crémeux ou 200 g de fromage blanc, 3 cuil. à soupe de jus de canne ou de jus de dattes, quelques amandes effilées.

Coupez les tranches d'ananas en morceaux, mettez-les dans le bol d'un robot avec le jus de canne et mixez. Incorporez le tofu ou le fromage blanc et mixez encore jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.

Servez dans des coupelles, décorées d'amandes effilées.

ananas

Conseil Vous pouvez remplacer l'ananas par 250 g de fraises ou autres fruits.

Vin *Un muscat de Rivesaltes.*