VOIE GRAS

Pour 16 personnes

100 g de marrons au naturel
200 g de yaourt de soja
60 g de Tofu Nature
4 càs d'huile de noix
3 càs de miso
1/4 de càc de piment d'espelette
1/4 de càc de muscade moulue
1/2 càc de graines de coriandre moulues
Une pointe de couteau de clous de girofle moulus
1/2 càc de sel de l'Himalaya
60 ml d'armagnac (5 càs)
50 ml d'eau (4 càs)
25 cl de crème Soja Cuisine
10 gr d'agar-agar (3 sachets)

Préparation (2h30 heures)

Émietter les marrons et les tofus et mixer (au mixeur plongeant) avec l'huile et le miso et l'armagnac

Ajouter les épices et le sel, mixer de nouveau.

Mélanger à part l'eau froide, la crème Soja Cuisine et l'agar-agar, porter à ébullition en mélangeant au fouet, cuire 2 min y verser la première préparation tout en remuant, bien mélanger.

Répartir dans des moules, terrines, ou sachets de congélation.

Laisser tiédir puis faire reposer au frais 1 à 2 h.

inspirée d'une recette de 100 % Végétal