

Les crèmes chocoulis

Pour 4 personnes • Préparation : 10 minutes (+ 1 nuit) • Cuisson : 5 minutes

Ingrédients

-  500 g de tofu soyeux (dans les magasins bio)
-  250 g de chocolat à pâtisser
-  1 bol de framboises (surgelées et décongelées)

COMME DESSERT, Y A PAS PLUS DOUX SUR TERRE !



1 Casse le chocolat en morceaux. Fais-le fondre dans une casserole au bain-marie.



2 Égoutte le tofu et mixe-le soigneusement dans un saladier avec le chocolat.



3 Verse la crème chocolatée dans quatre verres. Mets les verres au frigo pendant une nuit.



4 Mixe les framboises et verse le coulis sur la crème chocolatée. Déguste sans attendre !

Recette : Bruno Muscat. Stylisme et réalisation : Julie Boogaerts. Photo : Benoît Teillet. Illustrations : Roger Zanni.