



Nuage aux Fruits Rouges

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 6 ramequins de 155 gr

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 1 minute



Ingrédients :

- 400 gr de Tofu Soyeux ([voir recette sur le site](#))
- 150 gr de sucre glace (idéal, [voir recette sur le site](#)) ou blanc
- 300 ml de crème de soja
 - ou 300 gr de chantilly végane (à base de riz par exemple) en bombe
- 100 gr de fruits rouges (frais ou surgelés)

Préparation :

1. Mixer ensemble le tofu soyeux et le sucre blanc
2. Dans un autre récipient, battre en chantilly la crème de soja (si vous avez choisi cette option) et l'incorporer DÉLICATEMENT à la mousse (ou incorporer la chantilly en bombe)
3. Verser cette préparation dans des ramequins
4. Mettre au frigo 30 minutes minimum
5. Au moment de servir, recouvrir chaque ramequin de 15 gr de fruits rouges

Les nuages sont à consommer le jour même sans quoi ils retomberont