

## Mousse de pêches enchantées

Il y a quelques temps, j'ai acheté le [livre Agar-Agar de Cléa](#). J'y ai repéré pas mal de recettes, et j'attendais d'être en vacances, pour pouvoir m'y plonger plus à mon aise, profiter des fruits d'été dans notre maison de campagne, et pouvoir aussi partager ces trésors santé sucré, avec ma famille.

Voici donc la 1er recette que j'ai réalisé de ce petit livre (que je vous recommande fortement : il est magnifiquement mis en page, quasiment toutes les recettes sont illustrées avec une jolie photo).

Chaque recette du livre est accompagnée d'une petite note « **Mais encore...** » qui nous donne des **astuces pour des variantes**, pour **remplacer tel ou tel ingrédient**, **suggestion d'accompagnement**, ...

Pour cette recette-ci, le « **Mais encore** » nous indique que l'on peut utiliser un **autre fruit que la pêche**, à la condition que le fruit choisi soit **juteux**.

Cette recette s'accompagne bien de **petits sablés** (j'ai bien envie de la tester avec des framboises & des petits biscuits... peut être une autre recette à suivre ?)



### **Ingrédients** : (4 verrines de 20cl)

- 6 grosses pêches (8 ou 9 petites)
- 400 gr de tofu soyeux
- 100 gr de sirop de riz (la recette indique 3 cas)
- 1 cac de fleurs de lavandes séchées
- 4 gr d'agar-agar

### **Préparation** :

1. Couper les pêches en quartiers & éplucher les.
2. A l'aide d'un blender, mixer les pêches jusqu'à obtenir un coulis (assez épais).
3. Prélever & réserver dans une casserole 190 ml du coulis.
4. Verser le sirop de riz & le tofu soyeux dans le blender, et mixer jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.
5. Dans la casserole du coulis, ajouter les fleurs de lavande séchées & l'agar-agar. Mélanger bien.
6. Porter à ébullition, et laisser frémir pendant environ 30 sec (l'agar-agar doit atteindre 80°C pour que son pouvoir gélifiant soit activé).
7. Verser le coulis/fleur de lavande/agar-agar dans le blender, et mixer.
8. Verser dans des petits pots individuels, et placer 3 heures minimum au frigo.

C'est la 1er fois que j'utilisais du tofu soyeux.

Cette recette étant une des rares non-illustrées du livre, je ne pouvais voir de rendu final.

Aussi, d'après le nom de la recette, je m'attendais à une texture mousseuse & ferme.

Mais ces petites « mousses » n'avaient rien de mousseux.

En fait, le terme le plus exact serait... « soyeux », tout comme le tofu utilisé :-)

**Relativement fermes**, ces petites mousses sont **onctueuses, soyeuses**.

Au niveau du goût : il est très important de choisir des fruits qui soient très gouteux.

Malheureusement, nos pêches du jardin ont manqué de soleil. Elles sont bien juteuses, mais pas très gouteuses :-)

Ces petites mousses sont surprenantes : le **goût de pêche** les rend **savoureuses**. Je craignais que la **lavande** donne un goût bizarre, mais pas du tout. Cette petite note est **très délicate**, et apporte une petite **touche originale**, qui ne cache pas la pêche.

*Recette de base d'Agar-agar de Cléa aux éditions La Plage*