



## **Crème d'été aux fruits rouges**

Préparation : 20mn

Cuisson : 10 mn

Pour 4 personnes

300 g d'un mélange de fruits rouges : fraises, cerises et groseilles

1 banane ou 1 pomme

150 g de tofu soyeux

1 cuillerée à café d'agar-agar

2 cuillerées à soupe de miel

de la menthe fraîche

des croûtons de pain d'épices

Placer les fruits rouges avec la banane ou la pomme dans une casserole, faire compoter dans une cuillère à soupe d'eau pendant 10 minutes environ.

Réduire les fruits en purée, remettre la casserole sur le feu, verser l'agar agar en pluie, laisser frémir une minute. Incorporer le tofu soyeux, le miel, la menthe fraîche et mixer à nouveau.

Répartir le pain d'épices en dés dans 4 verrines, verser le mélange aux fruits dessus.

Placer au réfrigérateur pendant une demi-journée.

Décorer avec quelques groseilles et une feuille de menthe au moment de servir.