

Eric Damamme, a Vegan Cooker

Please visit
www.Damamme.com for
more delicious recipes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 secondes



Ingrédients pour 320 gr

200 gr de tofu nature

1 caS de levure de bière en paillettes

½ cac de sel

1 cac d'ail en poudre

ou ½ gousse émincée

1 caS de ciboulette lyophilisée

100 gr de crème de soja liquide

1 gr d'agar-agar (soit 1 tiers de cac)

FROMAGE FRAIS (FERME) « AIL ET FINES HERBES »



1. Mixer ensemble à l'aide d'un **mixer plongeant** (ou au blender) tous les ingrédients **sauf la crème de soja et l'agar-agar**
2. Dans une casserole, faire bouillir pendant 30 secondes la crème de soja avec l'agar-agar
3. Verser sur la pâte mixée et **mixer à nouveau** pour former une mousse aérée
4. Mettre la pâte dans une verrine, ou bien dans un cercle à pâtisserie
5. Laisser prendre 30 minutes au frigo minimum
6. Si vous avez utilisé le cercle à pâtisserie, utilisez le poussoir pour sortir le bloc de fromage

Le fromage se conserve une semaine au frigo dans un récipient hermétique

cac = cuillère à café rase = 5 ml // caS = cuillère à soupe rase = 15 ml = 3 cac

Pâtisserie : en termes de volume, sont équivalents : Moule rond de 22cm de diamètre x 5cm de haut, Moule carré de 20 cm de côté x 5cm de haut, Moule rectangle (cake) de 10cm x 20cm x 10cm de haut (cuisson +50%)