



Tofu Soyeux & Petit Lait

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

Pour 200 gr de Tofu Soyeux & 800 ml de Petit Lait

Temps de préparation : 10 minutes + 3 heures de repos

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients :

- 1000 gr de **lait de soja**
- 60 gr de **vinaigre blanc** (type ménager)



Préparation :

1. Faire **chauffer** le **lait de soja** (aucun autre lait végétal, uniquement soja) dans une casserole, et **couper** le feu dès qu'il frémit (*ou bien le mettre dans un récipient adapté 3 minutes au micro-ondes*)
 2. **Ajouter** le **vinaigre** puis **mélanger**, attendre 5 minutes que le lait épaississe
 3. **Poser** deux filtres à café (papier ou permanent) au-dessus de 2 grands bocals
 4. **Verser** chaque moitié de la **pâte obtenue** dans les 2 filtres à café. Si tout ne rentre pas, **frotter** avec une cuillère à soupe l'intérieur des filtres pour accélérer la filtration
 5. **Mettre** au frigo et laisser **égoutter** pendant 3 heures (ni plus, ni moins)
 6. **Verser** le **tofu soyeux** ainsi obtenu (100 gr par filtre à café) dans un bocal fermé, se conserve 1 semaine au frigo
- → Le **tofu soyeux** est l'équivalent du fromage blanc animal, qui sert comme texturant dans les gâteaux ou mousses, ou pour réaliser des fromages frais (voir la recette appropriée sur le site)
- → Le **petit lait** peut remplacer le lait en tout ou partie pour les pâtisseries et notamment les brioches, où la texture sera plus aérée.