



Mozart Est Là

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

Pour 2 boules de 150 gr

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1 minute

Ingrédients :

- 4 gr d'agar-agar (1,3 cac rase)
- 1 pincée de sel
- 10 gr de fécule (maïs, pomme de terre, arrow-root, blé, ...)
 - Pour plus de fondant, utilisez 10 gr de fécule (farine) de Tapioca
- 1 cac de levure de bière
 - ou 1/3 de cac de moutarde
- 2 cas d'huile d'olive
- 265 ml de lait végétal



Préparation :

1. Dans deux petits bols, étaler sur le fond une feuille de film étirable alimentaire
2. Dans une casserole, mettre tous les ingrédients sauf le lait et mélanger
3. Ajouter la moitié du lait, battre au fouet, puis ajouter le reste du lait progressivement
4. Allumer le feu moyen
5. Battre sans arrêt le lait à feu moyen, et laisser bouillir 2 mn sans arrêter de battre
6. Verser la moitié de la préparation dans chaque bol et laisser refroidir 10 minutes
7. Mettre au frigo pendant 2 heures minimum
8. Rabattre le film alimentaire pour enfermer les 2 boules de Mozart Est Là et les sortir des bols

Astuce : Les boules se conservent 1 semaine au frigo, ou alors vous pouvez les trancher et les congeler. Sur une pizza ou pour une raclette, ce fromage fond parfaitement bien. Vous pouvez aussi le consommer nature avec des crudités.