

La glace au tofu-chocolat croquant

Pour 4 personnes

Pour les ingrédients :

- 500 g de tofu tendre
- ¼ l de lait de soja nature
- 100 g de chocolat noir grossièrement concassé
- 150 g de chocolat au lait

A l'action :

Versez le lait de soja dans une casserole et faites-y fondre le chocolat au lait. Faites tremper le tofu 2 min dans de l'eau chaude. Le plonger ensuite dans l'eau froide 2 min, égouttez-le.

Mixez le tofu avec le mélange lait-chocolat jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement lisse, épais et onctueux.

Rajoutez du lait si besoin.

Versez la préparation dans un moule en métal.

Incorporez les pépites de chocolat.

Couvrez de papier aluminium et mettez au congélateur.

Remuez une première fois, lorsque la glace commence à prendre.

Recommencez l'opération, et laissez congeler.

Remuez encore trois fois puis laissez prendre complètement.

Peu de gens sont allergiques au soja mais il est conseillé de toujours prévenir lorsque les ingrédients sortent des habitudes.