

## DESSERT FRAISES BASILIC

(POUR 4 PERSONNES)

600g de fraises  
1 paquet de tofu au basilic SWISSOJA  
10 noix de pécan  
2 CS pistache  
3,5 CS de sirop d'érable  
Quelques petites feuilles de basilic  
½ cc cannelle  
1 pincée de vanille  
Sel



### Préparation :

Mélanger les noix de pécan, les pistaches, 1,5 CS de sirop d'érable, une pincée de sel. Placer sur un papier de cuisson, sur la plaque du four, et faire caraméliser durant 3-6 minutes (selon les fours) à 200 degrés

Placer environ 300g de fraises dans un mixer avec 2CS de sirop d'érable, une pincée de sel, et mixer jusqu'à obtenir un coulis lisse.

Couper environ 200g de fraise en petit morceaux.

Réserver environ 50-100g de fraises entières pour la décoration.

Découper le rectangle de tofu en 3 tranches fines, dans la hauteur. Dans ces tranches découper de petits ronds (ou d'autres formes aux choix).

Pour la mise en place : déposer un peu de coulis sur le fond de l'assiette. Placer les morceaux de tofu.

Mélanger le reste du coulis et les fraises découpées, déposer délicatement ce mélange sur les tranches de tofu. Décorer avec les fraises entières, les pistaches, les noix de pécan hachées grossièrement, et les feuille de basilic



SWISSOJA

## MOELLEUX AU CHOCOLAT

(PLAQUE 20 X 20)

- 250g tofu nature
- 250g purée de marrons
- 250g chocolat noir
- 10g pur cacao en poudre
- 50g noix
- 1 pincée de vanille



### Préparation :

---

Dans un bol, émietter le tofu avec les doigts. Ajouter la purée de marron, la vanille, les noix hachées grossièrement, le cacao, et bien mélanger. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter au reste des ingrédients et bien mélanger. Verser le mélange dans un plat à gratin, bien tasser et lisser avec les doigts. Laisser prendre au réfrigérateur durant 2-3 heures minimums. Découper en petits cubes.

① Le chocolat noir peut-être remplacé par du chocolat au lait ou un mix des deux.