

« Terrine végétale façon foie gras »



Préparation : 20 mm - Cuisson : 2 mm - Repos : 2 heures - Difficulté : facile - Coût : moyen

Ingrédients pour 8 personnes :

- 100g de marrons au naturel
- 200g de Tofu soyeux
- 60g de Tofu nature
- 4 c. à s. d'huile de noix
- 40g de shiitakés poêlés
- 3 c. à s. de miso blanc
- 1/4 de c. à c. de poivre noir moulu
- 1/4 de c. à c. de muscade moulue
- 1/2 de c. à c. de graines de coriandre moulues
- 1/8 de c. à c. de clous de girofle moulus
- ½ c. à c. de sel
- 60 ml d'armagnac
- 100 ml d'eau
- 100 ml de crème de soja
- 2,5 c. à c. d'agar-agar en poudre

Préparation :

1. Emiettez les marrons et les tofus et mixez avec l'huile, les shiitakés et le miso.
2. Ajoutez les épices et le sel, mixez de nouveau.
3. Dans une casserole, faites chauffer l'armagnac quelques minutes pour évaporer l'alcool. Mélangez à part l'eau, la crème soja et l'agar-agar.
4. Versez sur l'armagnac et portez à ébullition en mélangeant au fouet. Faites cuire 2 minutes et versez sur la première préparation.
5. Mixez bien et répartissez dans des moules, terrines, bocaux ou cercles en métal. Laissez tiédir puis faites reposer au frais 1 à 2 h.
6. Servez avec toasts ou peut être poêlé légèrement pour être plus fondant.

> A retrouver sur notre blog, toutes les recettes de Noël

<http://www.fetesvousmeme.fr/category/recettes/douceurs-de-noel/>