

Crème brûlée

sans œuf au caramel au beurre salé



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 20 minutes
- ✓ **Cuisson** : 5 minutes
- ✓ **Repos** : 1 heure

✓ **Ingrédients**

pour 4 personnes :

- 120 g de tofu soyeux
- 150 ml de crème de soja
- 1/3 cuil. à café d'agar agar
- 80 g de caramel au beurre salé
- 1 cuil. à soupe de purée d'amande blanche
- 4 cuil. à soupe de sucre



✓ **Préparation :**

Dans le bol du mixeur, versez le tofu soyeux, la crème de soja, l'agar agar, le caramel au beurre salé et la purée d'amande. Mixez pendant quelques minutes jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.

Versez le mélange dans une casserole et portez à ébullition pendant 2 minutes en remuant sans cesse au fouet.

Versez la crème dans des ramequins. Laissez refroidir avant de placer pendant 1 h au frais pour que la crème prenne.

Au moment de servir, saupoudrez les crèmes avec le sucre et faites caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

www.audalacuisine.com