

Tofu caramélisé au sirop d'érable, nougatine de sésame torréfié, glace vanille |

Recette pour 4 personnes

Description

Joli bol dans lequel nous trouvons une belle quenelle de glace vanille poivrée.

Une brunoise de tofu caramélisé au sirop d'érable, agrémenté d'une nougatine de sésame torréfié.

Ingrédients

Tofu au sirop d'érable

- 225 Gr Tofu
- 75 Gr Beurre
- 40 Gr Sucre
- 100 Ml Sirop d'érable
- 0.25 Bâton(s) Cannelle

- Sel et poivre

Nougatine de sésame

- 70 Gr Sucre glacé
- 25 Gr Graines de sésame
- 20 Gr Farine
- 25 Ml Eau
- 25 Gr Beurre fondu

- Sel et poivre

Garniture

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **415 F°**

Pour le tofu au sirop d'érable

Détaillez votre tofu en brunoise de 8 mm carré environ, puis faites-le revenir dans une poêle chaude avec le beurre. Une fois le tofu bien doré, ajoutez votre sucre et la cannelle.

Lorsque le sucre est suffisamment caramélisé, déglacez avec le sirop d'érable, laissez réduire quelques instant, puis réservez.

Nougatine de sésame

Torréfiez les graines de sésames blanches dans un four durant 4 minutes environ. Faites fondre le beurre, ajoutez-y l'eau, versez l'ensemble dans un bol. Une fois le mélange refroidi, ajoutez le reste des ingrédients. Réalisez des petites boules de pâte, placez-les sur une plaque de cuisson. Cuire au four à 415°F (210°C) pendant environ 6 minutes.

Montage

Dans un bol, déposez une belle quenelle de glace vanille, donnez deux ou trois coups de moulin à poivre. Recouvrez généreusement de brunoise caramélisée à l'érable, finalisez avec des morceaux de

nougatine de sésame et des jeunes pousses vertes en finition.

Bon appétit!