

Mozzarella végétale

Une mozzarella fondante mais qui setient, que l'on peut utiliser telle quelle en salade et qui fond parfaitement au four grâce à l'utilisation d'huile de coco. C'est la rectte dont je rêvais depuis des années et que je me réjouis de pouvoir aujourd'hui partager avec vous !

Pour 2 boules / 4 à 8 personnes

- 125g de tofu soyeux
 - 100g de yaourt de soja
 - 150ml de lait de soja
 - 100ml de lait de riz
 - 2 càc d'agar-agar
 - ¾ de càc de sel
 - 150ml d'huile de coco inodore
-

Verser tous les ingrédients sauf l'huile de coco dans le bol d'un blender et mixer quelques minutes. Ajouter l'huile de coco préalablement fondue au bain-marie et mixer de nouveau pour obtenir une crème bien lisse. Verser le mélange dans une casserole et porter à feu vif pendant 5 minutes en mélangeant avec une cuillère en bois. Le mélange va épaissir et prendre une texture de crème très épaisse. Verser dans des cercles ou des moules. Pour former des boules, verser la préparation dans des petits bols à fond bien rond et recouverts de film alimentaire dont on rabattra ensuite les bords vers le milieu. Laisser prendre au frais pendant 3 à 4 heures. Démouler et utiliser comme une mozzarella traditionnelle.

Idée recette

Réaliser une délicieuse salade caprese aux figues avec par personne :

- 1 tomate
- 1 fague verte
- ½ boule de mozzarella
- un filet d'huile d'olive
- 1 filet de vinaigre balsamique
- quelques herbes
- sel & poivre

Au four

Cette mozza fond parfaitement et va vraiment couler. Elle sera donc parfaite pour les pizzas, pour gratiner, pour des tartines gourmandes passées sous le grill.

Source : *Les grands classiques version Vegan*
