

MOUSSE DE FRAMBOISES

(POUR 4 PORTIONS)

500ml de lait de soja

2 c. à s. d'agar-agar (1 sachet)

500g de framboises fraîches ou surgelées

1 c. à s. de sucre brun diluée dans 1 c. à s. d'eau tiède

Faire frémir le lait de soja dans une casserole. Lui ajouter l'agar-agar en fouettant, réduire le feu et faire mijoter 5 minutes en remuant de temps en temps. Mixer les framboises, l'eau sucrée et le lait de soja. Verser la préparation dans des coupes et laisser prendre 2 heures au réfrigérateur.