

# MOUSSE DE BROCOLIS

*1 brocoli  
1/3 de litre de lait de soja non sucré  
1 sachet d'agar agar  
sel - poivre - muscade*

*Détacher les bouquets de brocolis et les faire cuire ¼ d'heure avec un peu d'eau et de sel. Chauffer le lait de soja, y ajouter en fouettant l'agar agar, porter à ébullition puis laisser cuire quelques instants. Assaisonner de sel, de poivre, et de beaucoup de muscade. Égouttez le brocoli, écrasez-le finement, puis incorporez le lait de soja. Verser la préparation dans des ramequins et laisser prendre au moins deux heures au réfrigérateur. Servir dans les ramequins, avec du pain grillé.*