

GÂTEAU BLANC AUX FRAISES

*500 g de fraises
1 paquet de biscuits BN casse-croûte
50 g de margarine végétale
100 g de sucre glace
60 g de chocolat noir
un peu de gelée ou de confiture de fruits rouges
300 ml de lait de soja
250 ml de crème de soja
3 c. à s. de crème de riz
2 sachet d'agar agar (8 g)
1 moule à gâteau à fond amovible, de 23 cm de diamètre*

Mixer les biscuits secs au robot ménager jusqu'à obtenir une chapelure. Pétrir cette chapelure avec la margarine et 60 g de sucre glace. Fondre le chocolat au bain-marie et l'ajouter à la préparation. Étendre la pâte dans un moule à fond amovible huilé, bien tasser et réfrigérer jusqu'à ce que cela devienne dur.

Étendre un peu de gelée de fruits rouges sur le fond et disposer des demi-fraises par-dessus. Chauffer le lait de soja et la crème dans une casserole, y dissoudre le sucre et la crème de riz, puis l'agar agar tout en fouettant constamment. Porter à ébullition, cuire pendant quelques instants puis couper le feu.

Verser cette préparation dans le moule, sur le fond garni de fraises et lisser le dessus. Réfrigérer à nouveau jusqu'à ce que la crème soit prise.

Couper le reste des fraises en tranches et en garnir le sommet du gâteau blanc. Déguster le gâteau bien frais.