

Gratin de pêches ou d'abricots (vegan)

**Gratin de pêches ou d'abricots au
citron, vanille et tofu soyeux**



Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 pêches (blanches ou jaunes) ou 4 beaux abricots
- 160 g de tofu soyeux
- 45 g de crème végétale au choix
- 1 c. à soupe de sirop d'agave

- 1 c. à café de vanille liquide ou moulue
- Le zeste d'1 citron jaune non traité
- 1 c. à soupe de sucre complet

Déroulement de la recette :

1. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
2. Rincer les fruits et ôter les noyaux. Si vous avez opté pour des pêches, les couper en lamelles épaisses. Si vous cuisinez des abricots, les couper en 2.
3. Déposer les fruits dans un petit plat allant au four, légèrement huilé avec de l'huile de coco ou de l'huile d'olive.
4. Dans un saladier, mélanger au fouet le tofu soyeux avec la crème, le sirop d'agave, la vanille et le zeste de citron coupé en tous petits morceaux.
5. Répartir sur les fruits et saupoudrer de sucre complet avant d'enfourner 25 minutes.
6. Laisser refroidir avant de déguster (le dessert est encore meilleur le lendemain après une nuit au réfrigérateur).

Astuce : Saupoudrez d'amandes effilées, incorporez 1 à 2 c. à soupe de noix de coco râpée ou de poudre d'amande à votre préparation, optez pour des prunes ou des pommes...

Conservation : Ce gratin se conserve 3 jours au réfrigérateur. Il ne se congèle pas.

[themoneytizer id=13364-16]