

Crèmes au tofu soyeux, chocolat noir, poires

Bonjour à toutes et tous,

J'ai bien envie de parler de gourmandise ce matin et en particulier de chocolat.

En automne, entre les fruits de saison et l'approche des fêtes, j'ai tendance à mettre [le chocolat](#) un peu de côté. L'absence a tendance à décupler le plaisir quand on le retrouve, et décembre est souvent l'occasion de faire part belle au chocolat dans les desserts et les pauses gourmandes. Mais les froids et pluvieux jours de novembre donne parfois des envies de réconfort bien crémeux, et si vous ramassez encore quelques [poires](#) au verger, le chocolat semble l'aliment doudou tout indiqué.

C'est suite à une de ces journées pluvieuses et ces envies qu'est arrivé cette recette. Il faisait mauvais, j'avais encore deux poires dans le panier de fruits, un bloc de tofu soyeux oublié dans le réfrigérateur. Et là, illumination gourmande. Le chocolat, les poires, le tofu... une crème chocolat avec une couche fruitée de dés de poires. La recette est simple comme bonjour, et le résultat visuellement joli.

Côté dégustation, je peux vous dire que ni moi ni mes gourmands n'ont laissé une miette. La crème tofu soyeux chocolat est à la fois généreuse en chocolat et légère, bien plus légère qu'une ganache. La poire est ici un indispensable pour apporter douceur, fruité et une note fraîche. L'ensemble fonctionne très bien et peut même être parfait pour une fin de repas de fêtes.

Je voulais donc (parler de gourmandise et) partager cette idée recette avec vous. Elle pourrait vous plaire pour les jours pluvieux d'automne ou toute autre occasion de l'année ☐ Bonne journée !

- Crèmes au tofu soyeux -
chocolat et poires



Recette : Crèmes au tofu soyeux, chocolat noir, poires

Saison de la recette : Octobre à Mars

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 400 g de tofu soyeux
- 200 g de chocolat noir (70 % si possible)
- 2 cuillérées soupe de sucre glace (optionnel)
- 2 poires bien mûres
- 1 noix de beurre ou un filet d'huile neutre
- 2 cuillérées à soupe de sucre semoule

Réalisation

- Faites fondre le chocolat.
- Mixez le tofu soyeux avec le chocolat fondu, le sucre glace jusqu'à obtenir une crème lisse.
- Versez la préparation dans de petits ramequins et placez au frais;
- Lavez, pelez les poires, retirez le trognon et coupez les en petits dés.
- Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les dés de poire, saupoudrez de sucre et laissez rôtir jusqu'à ce que les poires soient fondantes. Remuez régulièrement. Réservez après cuisson.
- Répartissez les poires une fois froides sur la crème.
- Servez le tout plutôt frais

Astuces

- Version épicée : ajoutez une pincée de cannelle ou de fleur de sel dans la crème.
- Conservation : la crème se garde 3 jours au réfrigérateur. P
- Variante de fruits : En saison, vous pouvez remplacer par des framboises fraîches ou des quartiers d'orange



© Au Fil du Thym
Crèmes au tofu soyeux, chocolat noir, poires
