**Crème à la fraise au tofu soyeux**



*Ingrédients* : (pour 4 personnes)

- 200 g de tofu soyeux  
- 120 g de fraises  
- 3 CàS de sirop d'agave (ou miel ou sucre normal)

*Recette* :

Rincez et équeutez les fraises. Déposez-les dans un blender avec le tofu soyeux et le sirop d'agave.

Mixez pendant 2 minutes au blender jusqu'à ce que la texture soit bien lisse.

Versez dans des verrines et laissez reposer pendant 2h au réfrigérateur. La texture va ressembler à une crème.

Pour les sceptiques, on ne sent pas du tout le goût du soja :)

***http://www.evacuisine.fr/***