

# TERRINE BLANCHE

*4 bouquets de brocoli  
100 g de céleri rave râpé  
50 g de tofu  
1 c. à c. de moutarde  
1 c. à s. d'huile de tournesol  
1 c. à c. de vinaigre  
sel-poivre  
4 abricots secs  
1/2 litre de lait de soja non sucré  
1 sachet d'agar agar (4 g)*

*Cuire à la vapeur les bouquets de brocolis.*

*Mixer le tofu et le céleri rave, avec la moutarde et un peu de lait de soja. Ajouter l'assaisonnement, et les abricots coupés en morceaux.*

*Chauffer le reste du lait de soja avec l'agar agar et porter à ébullition en fouettant. Le mélanger ensuite à la crème de céleri rave. Huiler un moule à cake, déposer au fond un papier sulfurisé et verser la moitié de la crème. Disposer les bouquets de brocolis, puis verser le reste. Laisser prendre au frigo pendant quelques heures avant de consommer.*