

MOUSSE DE HARICOTS BLANCS

*400 g de haricots blancs cuits
1 bouquet de ciboulette
2 c. à s. de moutarde
4 c. à s. d'huile de soja
4 c. à s. de lait de soja non sucré
1 c. à s. de vinaigre
1 trait de jus de citron
sel-poivre
1 sachet d'agar agar (4 g)
1 chou brocoli
muscade*

Préparer une mayonnaise végétale : fouetter la moutarde avec du sel et du poivre, ajouter petit à petit l'huile, le lait de soja non sucré, le jus de citron et le vinaigre (plus les ingrédients et le bol seront froids, plus la préparation sera solide).

Mixer les haricots avec la mayonnaise végétale et la ciboulette ciselée au robot ménager. Réserver.

Cuire les bouquets de brocoli pendant 10 minutes à l'eau bouillante salée. Égoutter tout en conservant le jus de cuisson. Mixer les brocolis et réserver.

Prélever 250 ml de jus de cuisson, y délayer l'agar agar et porter à ébullition en fouettant. Couper le feu.

Mélanger 1 tiers du jus de cuisson à la purée de brocoli. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade. Mélanger le reste de jus à la purée de haricots.

Huiler 8 ramequins et y déposer une couche de purée de haricots. Couvrir d'une couche plus fine de brocolis. Réfrigérer quelques heures. Démouler les mousses sur les assiettes, et lisser le dessus.