

Mousse à la courge



Ingrédients

- 1 boîte de 10 oz de tofu type « dessert » (silken)
- 1/2 tasse de sirop d'érable
- 1 c. à café de zeste de citron
- 2 c. à soupe de jus de citron (ou plus)
- 1 1/2 c. à café d'essence de vanille
- 1/2 c. à café de cannelle
- 1/4 c. à café de gingembre en poudre
- une pincée de clou de girofle moulu
- une pincée de sel
- 3 tasses de purée de courge d'hiver

Préparation

Mettez toutes les ingrédients (à part la courge) dans un robot et mixez. Y ajoutez la moitié de la purée de courge, et mixez bien encore. Transférez le mélange dans un grand bol et incorporez le reste de la purée avec un fouet de cuisine. Ajoutez encore du jus de citron au goût.

Couvrez le bol et laissez le mélange reposer au moins quelques heures (sinon toute la nuit). Servez dans de petits bols décoratifs.

Conseils :

Saupoudrer la mousse avec des biscuits aux épices (de type « spéculoos ») émiettés et servir immédiatement, pour que les biscuits gardent leur croquant ! On peut réaliser la recette également avec des patates douces ou de la citrouille. Le mélange se conserve jusqu'à une semaine au frigo, dans une boîte hermétique.

Source : *Vegetable Heaven* de Mollie Katzen