Cheesecakes au tofu et au yuzu

cheesecake sanslait végétarien

Préparation: **10 minutes**

Ingrédients
Pour 5 personnes

Pâte à cheesecake :

- 20 gr de farine de riz complet
- 20 gr de sucre blond
- 1 c. à c. de thé matcha en poudre
- 1 oeuf
- 2 c. à c. d’huile de coco
- 1 pincée de sel

- 1 pincée de bicarbonate de sodium

Crème du cheesecake :

- 400 gr de tofu soyeux
- 230 gr de lait de coco
- 60 gr de sucre blond
- 10 gr d'arrow root
- 1 oeuf
- 2 c. à s. de jus de yuzu
- 1 c. à s. de zeste de yuzu

1. Egouttez le tofu soyeux jusqu'à obtenir 320 gr de tofu soyeux.
2. Remplissez la cuve du Vitaliseur avec 1/4 d'eau, portez à ébullition.
3. Mélangez la farine de riz, l'oeuf, le sucre, le thé matcha, l'huile de coco, le sel et le bicarbonate. Huilez des ramequins, répartissez la pâte et déposez-les sur le tamis, cuisez, couvercle fermé, pendant 5 minutes.
4. Préparez la pâte dans un blender : versez le tofu, le lait de coco, le sucre, l'arrow root, l'oeuf, le jus et le zeste de yuzu. Quand la pâte est cuite, sortez les ramequins du tamis et versez la crème de façon équitable dans les ramequins.
5. Remettez-les en cuisson pour 15 minutes. Piquez une des crèmes avec la pointe d'un couteau afin de vérifier la cuisson des cheesecakes.
6. Laissez-les tiédir avant de les mettre au frais. Consommez-les le lendemain avec un peu de thé vert matcha en poudre et quelques perles de yuzu si vous en trouvez.

Le regard de la cheffe Vanessa Romano : Les japonais font des cheesecakes au tofu et uniquement à base de soja. J'ai préféré coupler avec du lait de coco pour apporter ce côté gras que les occidentaux aime dans ce gâteau.
L'arrow root est une fécule qui dans cette recette va permettre la prise de l'appareil qui ne contient qu'un seul œuf pour 500g de produits. L'arrow root est une fécule très intéressante pour les intestins.On la donnait, dans le passé, sous forme de bouillie, aux bébés qui souffraient de mots de ventre. On le trouvait en pharmacie. Elle semble bien plus bénéfique que la fécule de maïs ou de pomme de terre.
Si vous ne trouvez pas de yuzu, remplacez par du citron vert, de la mandarine en saison ou bien du pamplemousse. Lorsque l'on fait une pâte sans gluten, comme c'est le cas ici, elle doit être un peu liquide pour qu'elle puisse gonfler et être moins dense.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises