



Mousse aux pêches

Ingrédients

- 1 paquet de 340 g de tofu soyeux ferme nature
- 2 pêches fraîches coupées en dés ou 270 g (1 1/2 tasse) de pêches en conserve
- 1 c. à thé d'extrait de vanille



Étapes de la préparation

1 Au robot culinaire ou au mélangeur, mixe tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et homogène.

2 Verse le mélange dans de petits bols ou des verres.

3 Décore la mousse avec des fruits ou saupoudre-la de granola.



Il est important de bien laver les pêches quand tu les manges non pelées.



L'arbre sur lequel poussent les pêches est le pêcher. Il appartient à une famille de plantes très nombreuse, les **rosacées**. Les pommes, poires, cerises, prunes, abricots, fraises, framboises en font partie... et les roses aussi.