

Pink velvet cheesecake

Pour 8 personnes

Pour le biscuit

200 g de cookies tout chocolat (voir p. 280)

3 c. à s. d'huile de coco fondue

Pour l'appareil

125 g de fraises équeutées

125 g de framboises

4 c. à s. de crème d'avoine

1 betterave crue

400 g de tofu ferme

150 g de tofu soyeux

90 g de sucre de canne blond

6 c. à s. de purée de noix de cajou

6 c. à s. de fécule de maïs

Pour le coulis gélifié

250 g de fraises équeutées

100 ml d'eau

½ c. à c. d'agar-agar

3 c. à s. de sucre de canne blond

Préparer le biscuit : écraser les cookies puis les mélanger à la fourchette avec l'huile de coco. Étaler dans le fond d'un moule à charnière de 25 cm de diamètre et tasser avec un verre. Mettre au frais pour 15 minutes.

Préparer l'appareil : mixer les fraises et les framboises avec la crème d'avoine, puis filtrer à travers un chinois pour éliminer les pépins. Mixer la betterave avec un peu d'eau et filtrer pour récupérer le jus. En prélever 8 c. à s. Mettre tous les ingrédients dans le bol du mixeur et mixer. Verser sur le biscuit et enfourner pour 45 minutes environ à 180 °C (th. 6). Le cheesecake doit être ferme en surface. Laisser revenir à température ambiante.

Préparer le coulis : mixer les fraises avec l'eau, puis filtrer à travers un chinois pour éliminer les pépins. Verser dans une petite casserole, avec l'agar-agar et le sucre, et bien mélanger. Porter à ébullition et mélanger pendant 2 minutes. Verser sur le cheesecake. Laisser refroidir puis placer pour 2 heures au frais. Démouler délicatement juste avant de servir. Se conserve sans problème 48 heures au frais.

Mon conseil : préparer ce cheesecake la veille pour être tranquille le jour J.

Cupcakes poire-chocolat



Pour 12 cupcakes

100 g de sucre de canne blond

4 c. à s. d'huile végétale neutre

2 c. à s. de purée d'amande

2,5 c. à c. de poudre à lever

¼ de c. à c. de sel

6 c. à s. de crème de soja

4 c. à s. de poudre d'amande

200 ml de lait d'amande

⅛ de c. à c. de fève tonka moulue

200 g de farine de blé T55

1 poire

Pour la ganache

400 g de chocolat

2 c. à s. de margarine

200 ml de crème de soja

Dans un saladier, mélanger le sucre et l'huile au fouet. Ajouter les autres ingrédients un par un, dans l'ordre, en mélangeant bien entre chaque ajout. Ajouter la farine en 2 fois. Éplucher la poire et la couper en très petits dés. Disposer 12 caissettes en papier dans des moules à muffins et y répartir la pâte. Déposer dessus un peu de poire, enfoncer les dés à l'aide d'un couteau et mélanger délicatement pour que la pâte les couvre bien. Cuire 25 minutes à 180 °C (th. 6). Préparer la ganache : faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter la margarine, puis la crème de soja et laisser refroidir. Fouetter la ganache quelques secondes puis la mettre dans une poche munie d'une douille étoilée très large. Attendre que les cupcakes aient bien refroidi pour dresser le topping avec la poche à douille. Ne pas placer au frais.



Pink velvet cheesecake



Blinis au sarrasin



Pour 4 personnes

100 g de farine de sarrasin intégral
 50 g de farine de blé
 1 c. à s. de sucre de canne blond
 1 c. à c. d'arrow-root
 1 c. à c. de poudre à lever sans phosphates
 ½ c. à c. de levure de boulanger déshydratée
 ⅛ de c. à c. de sel
 150 ml de crème de soja
 100 ml de lait de soja
 1 c. à s. d'huile d'olive

Dans un saladier, mélanger les ingrédients secs. Ajouter la crème, puis le lait en mélangeant au fouet. Ajouter enfin l'huile. Laisser reposer 30 minutes. Dans une poêle chaude huilée sur feu moyen, déposer 1 c. à s. de pâte et laisser cuire 1 minute environ. Dès que des bulles apparaissent, retourner le blini et laisser cuire à nouveau environ 1 minute. Renouveler l'opération avec le reste des ingrédients. Les blinis doivent être à peine dorés.

Caviar végétal



Pour 2 à 4 personnes

5 g d'algue kombu
 5 g d'algue wakamé
 250 ml d'eau + 150 ml
 1 feuille de yaki nori
 1 c. à s. de tamari
 250 ml d'huile de colza
 2 g d'agar-agar

Préparer un bouillon d'algues : laver les algues, puis les mettre dans une casserole avec 250 ml d'eau, porter à ébullition et cuire 2 minutes. Filtrer et laisser refroidir. Couper la feuille de yaki nori en petits morceaux, puis mixer avec 150 ml d'eau, le tamari et 1 c. à s. du bouillon d'algues. Filtrer pour récupérer le liquide. Verser l'huile dans un grand verre et le placer au réfrigérateur pour 1 heure. Mélanger le liquide récupéré et l'agar-agar, puis porter à ébullition et cuire 2 minutes en mélangeant. Mixer au mixeur plongeant pour bien homogénéiser la préparation, puis verser dans une seringue. Sortir le bain d'huile du réfrigérateur. Avec la seringue, faire tomber des petites gouttes de préparation dans le bain d'huile pour former des billes. Laisser refroidir 15 minutes, puis prélever les billes à l'aide d'une cuillère et les plonger dans un bain d'eau. L'huile va alors remonter : verser le liquide sur une petite passoire pour récupérer les billes, puis les mettre dans un petit bocal ou récipient au choix. Servir avec des blinis au sarrasin (voir p. 297), de la crème fraîche de soja maison (voir p. 145) et du citron.

Une recette étonnante et très simple, mais qui demande une certaine précision dans l'exécution et de la rapidité, puisqu'il faut confectionner les billes avant que le liquide à l'agar-agar ne se fige dans la casserole ou dans la seringue en refroidissant.

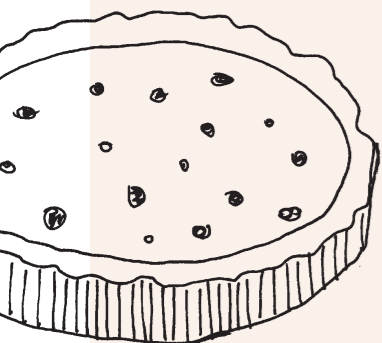
Pommes de terre rôties à la sauge et au piment d'Espelette



Pour 6 personnes

800 g de pommes de terre épluchées
 1 oignon
 4 c. à s. d'huile végétale neutre
 2 c. à s. de ciboulette ciselée
 1 c. à s. de sauge séchée
 1,5 c. à c. d'ail moulu
 ¼ de c. à c. de piment d'Espelette
 Fleur de sel, poivre

Couper les pommes de terre en dés de taille moyenne puis les mettre dans un grand plat. Couper l'oignon en morceaux moyens et bien les détacher. Ajouter l'oignon, l'huile et les aromates aux pommes de terre, et bien mélanger le tout. Cuire au four à 180 °C (th. 6) pendant 1 h 15, en mélangeant toutes les 10 minutes. Saler avec la fleur de sel au moment de servir.



Minipizzas roulées aux herbes et crème de poivron



Pour 6 personnes

1 pâte à pizza (voir p. 196)
2 c. à s. de ciboulette ciselée
2 c. à s. de persil ciselé
2 c. à s. de basilic ciselé

Pour la crème de poivron

1,5 poivron rouge
100 ml de crème de soja
1 c. à s. d'huile d'olive
2 c. à c. de fécule de maïs
1 gousse d'ail émincée
1 c. à c. de jus de citron
½ c. à c. de sel
1 pincée de piment d'Espelette

Faire griller les poivrons au four en position gril jusqu'à ce que leur peau soit noire. Éplucher et couper en morceaux les poivrons. Laisser refroidir, puis mixer avec les autres ingrédients de la crème de poivron pour obtenir une préparation lisse. Verser dans une petite casserole. Porter à feu vif en mélangeant constamment pour que la crème épaississe. Réserver. Abaisser la pâte à pizza en rectangle. Y étaler la crème de poivron à la cuillère, puis garnir avec les herbes. Rouler la pâte sur elle-même dans sa largeur pour former un long boudin. Couper des tronçons d'environ 2 cm, puis les déposer sur une plaque couverte de papier cuisson, en les espaçant. Cuire environ 10 minutes au four à 200 °C (th. 6-7). Les minipizzas doivent être à peine dorées.

Green pizza



Pour 4 à 6 personnes

100 g de chou de Bruxelles
50 g de mange-tout
1 c. à s. d'huile d'olive
1 pâte à pizza (voir p. 196)
Feuilles de coriandre
Sel, poivre

Pour le pesto

60 ml d'huile d'olive
50 g de pignons de pin
20 g de feuilles de basilic
20 g de noix de cajou non grillées
2 c. à c. de jus de citron frais
½ c. à c. de sel

Pour la crème de courgettes

2 courgettes
1 c. à s. d'huile d'olive
100 ml de crème de soja
1 gousse d'ail
2 c. à s. de feuilles de coriandre
1 c. à s. de purée de sésame
1 c. à c. de jus de citron frais
½ c. à c. de sel

Poivre

Préparer le pesto en mixant tous les ingrédients ensemble et réserver. Couper les courgettes en dés. Les faire sauter 5 minutes dans l'huile d'olive, puis mixer avec les autres ingrédients de la crème de courgettes. Réserver. Couper les choux de Bruxelles et les mange-tout en quatre, puis les faire sauter dans une poêle, avec l'huile d'olive. Saler et poivrer. Abaisser la pâte à pizza sur une plaque, puis y étaler la crème de courgettes et répartir les légumes. Cuire environ 20 minutes à 200 °C (th. 6-7). Garnir de petites touches de pesto et de feuilles de coriandre fraîche. Servir.



Minipizzas roulées, green pizza et tarte à la crème de roquette et tomates cerise