



## Crèmeux d'argouses

1 1/2 tasse (200 g) d'argouses P'tite Orange du Québec (mesurées congelées)

1 boîte de 349 g de tofu soyeux ferme (silken) Mori-Nu

1/4 tasse de sirop d'érable

Pour vraiment apprécier la saveur et les valeurs nutritives exceptionnelles des argouses, les graines doivent être brisées. Seul un mélangeur performant peut les réduire en purée fine et rendre ce dessert crèmeux.

A défaut, compenser en mettant en purée les argouses avec votre mélangeur et tamiser cette purée pour y retirer les graines.

Pendant le tamisage, déposer le tofu dans votre mélangeur et mixer jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.

Ajouter le sirop d'érable et la purée tamisée au mélangeur et bien mixer le tout.

Verser dans 5 à 6 verrines et déguster.

Se conserve plusieurs jours au réfrigérateur grâce à la quantité phénoménale de vitamine C de la P'tite Orange du Québec.