



Mousse au chocolat vegan

Préparation : 10 min | Temps total : 1-2h

Pour 2 à 4 personnes :

- 150g de chocolat noir dessert
- jus d'une petite conserve de pois chiches (400g)

Préparation :

1/ Faire fondre le chocolat au bain marie sur feu doux et remuer régulièrement.

2/ Mettre le jus de pois chiche dans un saladier ou dans le bol d'un robot.

3/ A l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique monter le jus comme des blancs en neige. La texture ne sera pas aussi ferme que des œufs mais s'en approche fortement.

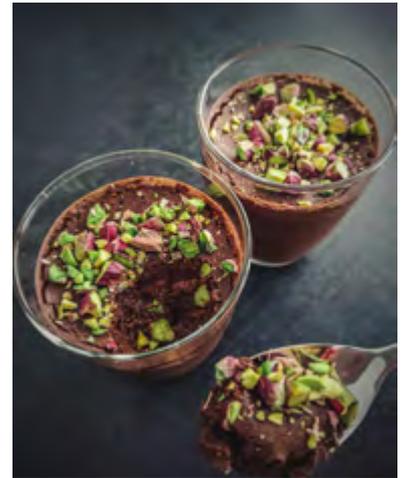
4/ Ajouter le chocolat progressivement aux blancs et mélanger délicatement.

5/ Verser la mousse dans des petits ramequins ou des verres.

6/ Réserver au réfrigérateur pendant 1-2h, la mousse va se raffermir.

7/ Avant la dégustation, vous pouvez ajouter des éclats de noix, noisettes, chocolat ou autre sur les mousses.

Astuce : Vous pouvez aromatiser la mousse avec quelques gouttes d'huile essentielle d'orange, de menthe, d'arôme d'amande amère ou avec un peu d'alcool comme du rhum. Ajoutez l'arôme dans le chocolat fondu puis mélangez avec les blancs en neige.



Bon appétit !

Krystalife