

MOUSSE AU CHOCOLAT AUX SENTEURS FLORALES

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 400 g de tofu soyeux
- 6 cuillers à soupe de cacao pur dégraissé
- 5 cuillers à café de miel
- 1 à 2 cuiller(s) à café de Baccharis trimera en poudre (ou 20 mL d'eau de rose)

Recette :

1. Egouttez le tofu soyeux et disposez-le dans un saladier.
2. Dans ce même saladier, versez 6 cuillers à soupe de cacao, 5 cuillers à café de miel et une à 2 cuillers en poudre de Baccharis Trimera selon le goût (ou de l'eau de rose sinon).
3. Mélangez bien le tout avec une cuiller ou encore : passez l'ensemble dans un mixeur blender.
4. Versez la mousse obtenue dans des ramequins et disposez-les au frigo pendant 2 heures au moins.