

MOUSSE AU CHOCOLAT AU TOFU SOYEUX

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 400 g de tofu soyeux
- 6 cuillers à soupe de cacao pur dégraissé
- 5 cuillers à café de miel
- 1 cuiller à café de badiane en poudre
- 1 cuiller à café de gousse de vanille moulue

Recette :

1. Egouttez le tofu soyeux et disposez-le dans un saladier.
2. Dans ce même saladier, versez les 6 cuillers à soupe de cacao, les 5 cuillers à café de miel, la badiane en poudre et la gousse de vanille moulue.
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.