



Mousse au chocolat au jus de pois chiches

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 verrines

- 1 bocal de 400 gr de pois chiches
- 160 gr de chocolat noir
- 40 gr de sucre semoule
- 1 pincée de sel

Je me suis servie de mon Kitchen'aid pour la réalisation de cette mousse.

Récupérer le jus du bocal de pois chiches.

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Pendant ce temps mettre le jus des pois chiches avec la pincée de sel dans le bol de votre robot pâtissier et le monter en neige (puissance maximale). Une fois qu'il commence à monter ajouter le sucre petit à petit.

Ajouter une belle cuillère de ce jus monté en neige dans le chocolat fondu puis verser le tout dans le bol en mélangeant délicatement.

Transvaser dans vos verrines et entreposer au frais au minimum pendant 1 heure .