

MOUSSE AU CHOCOLAT VEGAN

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (8 Verrines)

- ~150g Jus de Pois chiche
- 200g Chocolat
- 40 Sucre (+/- Selon votre goût)
- 1 pincée de Sel

Recette :

- > Commencer par prélever le jus d'une conserve ou d'un bocal de Pois chiche d'une précédente recette
- > Faire Fondre le chocolat au bain marie ou au micro onde
- > Monter le jus de Pois Chiche en neige avec une pincée de Sel (Thermomix : Rajouter le Fouet - 3 Min / Vit 3,5)
- > Mélanger le chocolat et le sucre
- > Mélanger le pois chiche monté en neige délicatement avec le chocolat
- > Verser dans des verrines
- > Réserver 4h au réfrigérateur