



Mousse au chocolat vegan

BY LA REVANCHE D'UNE VEGGIE



Ingédients

- 250g de chocolat noir
- 250g d'aquafaba (jus de cuisson des pois chiches).

Préparation

Mettez le bol de votre robot et le fouet au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes voire une heure.

Faites fondre le chocolat noir au bain-marie et laissez-le ensuite refroidir pendant quelques minutes à température ambiante.

Mettez le jus des pois chiches dans le bol de votre robot et fouettez à vitesse rapide. Une fois que votre aquafaba est monté, prélevez-en une cuillère et incorporez-le à votre chocolat fondu pour l'assouplir.



Ajoutez ensuite le reste de vos blancs en neige. Versez la préparation dans des verrines et placez-les au réfrigérateur pendant une à deux heures.

Dégustez !

<http://larevancheduneveggie.fr/>