

Mousse au chocolat 100% végétale



1h15



150/portion



4 personnes



Antioxydants
Protéines végétales

Ingrédients



200g de chocolat noir



150 ml de liquide de pois chiches en boîte



30g de sucre complet



1 càc de vanille liquide

Étapes

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

Pendant ce temps, fouetter le jus de pois chiches dans un grand bol jusqu'à ce qu'il soit très mousseux et commence à former des pics.

Ajouter progressivement le sucre tout en continuant à fouetter jusqu'à obtenir une texture ferme et brillante.

Incorporer délicatement le chocolat fondu refroidi à la mousse et ajouter la vanille.

Répartir la mousse dans des ramequins.

Placer au réfrigérateur au moins 1 heure.