

Mousse au chocolat et beurre de cacahuètes



15 minutes



270/100g



Pour 4 personnes



Protéinée
8g/100g
Peu sucrée

Ingrédients



300 g de yaourt grec



60 g de beurre de cacahuètes



80 g de chocolat noir 70 %



1 cuillère à soupe de sirop d'agave



2 blancs d'œufs

Étapes

Faire fondre le chocolat noir.

Mélanger le yaourt grec avec le beurre de cacahuètes, le chocolat noir fondu et le sirop d'agave jusqu'à obtenir une texture homogène.

Monter les blancs d'œufs en neige ferme.

Incorporer délicatement les blancs d'œufs montés à la préparation à l'aide d'une spatule.

Répartir la mousse dans des ramequins.

Ajouter des éclats de noisettes sur le dessus (optionnel).

Placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de déguster.