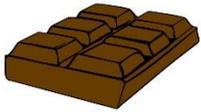


Mousse au chocolat sans œufs

Liste des ingrédients :



150 g de chocolat noir à pâtisser

400 g de pois chiches au jus, en conserve (on utilise uniquement le jus = 150 ml)



50 g de sucre

Sucre vanillé ou extrait de vanille

Etapes de la recette

- Prélevez 150 ml de jus de pois chiche, fouettez-le au batteur dans un bol. Lorsque le mélange commence à être bien mousseux, ajoutez le sucre en filet pour "serrer" le jus de pois chiche.
- Faites fondre le chocolat (bain marie ou micro-ondes), celui-ci doit être bien liquide mais pas trop chaud (laissez le refroidir à température ambiante)
- Mélangez le chocolat et le jus de pois chiche monté, en fouettant bien. Attention, le chocolat peut avoir tendance comme pour la mousse au chocolat classique à tomber dans le fond du bol, allez bien racler !
- Ajoutez vanille, réservez dans un grand bol ou des petits ramequins et réservez au frais 4 heures minimum, la mousse va figer et s'épaissir.

