

Mousse au chocolat noir Vegan (tofu soyeux)



Aujourd'hui je vous propose une délicieuse mousse au chocolat noir Vegan réalisée avec de tofu soyeux, eh bien comme pour les mousses [au jus de pois chiche](#) ou [au jus de haricots rouges](#) j'ai été bluffé ! Dès qu'on commence à fouetter la mousse prend direct ! La texture comme le goût ces mousses étaient vraiment délicieuses !

Pour environ 4 personnes

Ingrédients:

200g de chocolat noir

400g de tofu soyeux

5c. à soupe de sucre

Préparation:

Faites fondre le chocolat noir au four à micro-ondes environ 1min. Lissez avec une spatule.

Dans un saladier, fouettez brièvement le tofu soyeux avec le sucre. Ajoutez-y le chocolat fondu.

Fouettez à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène et qu'elle ait doublé de volume, elle doit avoir vraiment la consistance d'une mousse

Répartissez la mousse dans des pots et entreposez toute une nuit au réfrigérateur.