

Mousse au chocolat au lait avec du jus de pois chiche



Il y a quelque temps j'avais testé (et proposé) les [mousses au chocolat Vegan](#), réalisées avec du jus de pois chiche. J'avais été tellement bluffé par la rapidité de la prise de la mousse ainsi que de la texture que j'ai eu envie de tester avec du chocolat au lait. Bon bien évidemment elle n'est plus Vegan mais ça change de la mousse avec des blancs d'oeufs. Cette mousse était juste extra ! Super gourmande, une texture à se damner, c'était une pure merveille et je vous conseille vivement de tester ! ;)

#### **Ingrédients:**

300g de jus de pois chiche

400g de chocolat au lait

#### **Préparation:**

Cassez le chocolat au lait et placez-le dans un saladier. Faites-le fondre au four à micro-ondes environ 1min. Lissez avec une spatule.

Dans un saladier mettez le jus de pois chiche et fouettez longuement au batteur électrique le mélange jusqu'à ce que la préparation double de volume, devienne blanche, comme des blancs en neige.

Incorporez la moitié des blancs avec une spatule dans le chocolat. Incorporez le reste des blancs délicatement tout en soulevant la préparation.

Répartissez dans des pots et entreposez au moins 3H au réfrigérateur, jusqu'à ce que les mousses soient fermes avant de servir.