

Mousse au chocolat Vegan



Ca faisait un petit moment que je voulais tester la mousse Vegan faite avec du jus de pois chiche et c'est quand mon frère est venu durant un week-end que j'en ai profité pour ces fameuses mousses. Ces mousses ont été un réel succès ! J'aime tester des nouveautés en cuisine par curiosité et là j'étais je dois dire bluffer ! Les mousses prennent vraiment vite, elles sont bien fermes, une texture parfaite ! La prochaine fois je pense que je testerais avec du chocolat au lait pour voir si la texture sera la même ! ;)

Ingrédients:

120g de jus de pois chiche
150g de chocolat noir
2c. à soupe de sirop d'agave

Préparation:

Cassez le chocolat noir 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 avec le sirop d'agave 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 une à deux c. à soupe de blancs avec une spatule dans le chocolat pour assouplir ce dernier.
Incorporez le reste des blancs délicatement tout en soulevant la préparation.

Répartissez dans des pots et entreposez au moins 1 à 2H au réfrigérateur, jusqu'à ce que les mousses soient fermes avant de servir.