

Mousse au chocolat au lait au tofu soyeux



Aujourd'hui je vous propose la version chocolat au lait de la mousse au tofu soyeux. Alors non elle n'est plus Vegan mais une façon de remplacer simplement les blancs d'œufs ;).

Pour environ 4 personnes

Ingrédients:

200g de chocolat au lait

400g de tofu soyeux

4c. 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.