

Mousse au chocolat Vegan au jus de haricots rouges



Quand j'ai réalisé mes [falafels de haricots rouges](#) j'ai par la même occasion, avec le jus, réalisé des mousses Vegan ! Après donc le test des [mousse Vegan au jus de pois chiche](#), voici mon avis pour les mousses au jus de haricots rouges. Eh bien pour tout vous dire encore une fois j'ai été bluffé et bien plus qu'avec le jus de pois chiche. J'ai vraiment préféré, la texture est beaucoup plus aérée, légère, une merveille ! Je dois avouer que je serais incapable de manger une mousse au chocolat noir mais là j'ai vraiment adoré, pas trop forte, tout était parfait et j'ai trouvé même que cette mousse avait un goût de trop peu. Je ne peux donc que vous conseiller, si ce n'est déjà fait, de tester la mousse avec le jus de haricots rouges.

Pour environ 4 personnes

Ingrédients:

240g de jus de haricots rouges

200g de chocolat noir

2c. à soupe de sucre

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 haricots rouges et fouettez longuement au batteur électrique jusqu'à ce que la préparation double de volume, devienne blanche, comme des blancs en neige, ajoutez le sucre et continuez de fouetter jusqu'à ce que la préparation devienne légèrement brillante.

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.