

Mousse chocolat vegan



aquafaba montée en neige

Je suis souvent passée devant cette recette de mousse au chocolat... Dans mes cantines du midi. J'étais curieuse de l'utilisation de l'eau de pois-chiche. Du coup, pour mon anniversaire, comme une de mes amies est végan, j'ai décidé de me lancer !

1 grand bol de mousse au chocolat : 1 plaquette de chocolat noir (ou au lait) de bonne qualité – 1 grande conserve de pois-chiche (dont on gardera uniquement l'eau. Vous pouvez utiliser les pois-chiches pour une humous ou une salade) – 100g de sucre vanillé – 2CS de mélange chocolat SARABAR

Égouttez vos pois-chiches en gardant soigneusement l'eau de la conserve.

Placez l'eau de pois-chiche (aquafaba) dans le bol de votre robot pâtissier.

Faites fondre votre chocolat coupé en morceaux au bain marie. Réservez dans un bol pour qu'il redescende en température.

Fouettez l'aquafaba pour les monter en neige (comme des blancs d'œufs) en ajoutant en 3 fois le sucre.

Dans le chocolat fondu, ajoutez le mélange SARABAR et mélangez.

Versez 1/3 de l'aquafaba dans le chocolat fondu, pour le détendre.

Ajoutez le chocolat détendu dans le reste de l'aquafaba et mélangez délicatement à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Placez dans des ramequins ou dans un saladier de présentation. Couvrez avec du film alimentaire et laissez reposer 4h au minimum au froid.

C'est maintenant l'heure de déguster !