

Mousse au chocolat

à l'aquafaba (jus de pois chiches)



Préparation :

15 minutes

Réfrigération :

3 heures

Portions :

4 personnes

Ingrédients :

- 180 g de chocolat* noir pâtissier 55% à 70% de cacao
- 250 ml d'aquafaba (eau de cuisson de pois chiches)
- 1 c à s de sucre glace

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
2. Verser le liquide de cuisson des pois chiches dans un cul-de-poule et le monter « en neige » à l'aide d'un batteur électrique puissant.
3. Lorsque le liquide est transformé en « blancs en neige », ajouter le sucre glace pour serrer les blancs.
4. Incorporer délicatement les blancs en neige au chocolat fondu.
5. Quand la préparation est bien homogène, la verser dans des coupes ou ramequins et réfrigérer 3 heures.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonne | Rue de la Raterie, Allonne

↗ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr