

# 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'Haoza, Le Mans  
Antarès | Giratoire de César, Le Mans  
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur  
[www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)