

≡ recette sucrée ≡

MOUSSE AU CHOCOLAT SANS ŒUFS (VEGAN) À L'AQUAFABA

⌚ 10 minutes

👤 4 personnes

Ingredients

200 ml de jus de pois chiches (aquafaba)
175 g de chocolat noir (70% de cacao)
Un sachet de sucre vanillé

Préparation

Faire fondre le chocolat découpé en morceaux au bain-marie. Mélanger régulièrement pour obtenir une texture bien liquide. Retirer ensuite du feu et laisser refroidir.

Dans le bol du robot, fouetter (à l'aide d'un batteur) le jus de pois chiches prélevé d'une conserve ou réservé après cuisson de pois chiches.

Le mélange devient assez rapidement mousseux. Dès que le volume commence à apparaître, ajouter le sucre vanillé et continuer à fouetter. Le sucre permet d'assurer le maintien « ferme » de la mousse.

Une fois le chocolat tiédi, l'incorporer délicatement dans le bol avec l'aquafaba monté en neige. Utiliser de préférence une Maryse pour ne pas casser la mousse.

Le plus simple est d'y aller par étape et de verser le chocolat en plusieurs fois, en veillant chaque fois à bien le mélanger avec la mousse avant d'en rajouter.

Verser ensuite le contenu du bol dans des verrines ou ramequins et laisser reposer au frais durant une nuit. Cela permettra à la mousse de devenir bien consistante.

Les pots se conservent jusqu'à 3 - 4 jours au frais.

