

Mousse au chocolat vegan



QUANTITÉ

3 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

3 heures



CUISSON

Non

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 125g d'eau de pois-chiche, aussi appelée aquafaba
- 100g de chocolat noir pâtissier
- 1 cuillère à café d'huile de coco
- 2 cuillères à café de sucre
- 1 cuillère à café de rhum (facultatif)
- 1 pincée de sel



Au bain-marie, faites fondre le chocolat noir avec l'huile de coco et le sucre.
Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Mettez l'aquafaba dans un saladier et ajoutez une pincée de sel.
Avec un batteur, montez en neige l'aquafaba.
La consistance doit être similaire à des blancs en neige.

Petit à petit, incorporez délicatement les blancs en neige au chocolat avec une cuillère en bois.
Ajoutez le rhum et mélangez délicatement. R

Épandez la mousse au chocolat dans les ramequins et laissez-la prendre au réfrigérateur pendant au minimum 3h, ou toute la nuit si possible.