

MOUSSE AU CHOCOLAT AQUAFABA

INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes :

- 15cl de jus de pois chiches soit le jus d'un bocal de pois chiches cuits (poids net 330g)
- 150g de chocolat noir supérieur à 50% de cacao
- 20g de sucre de canne complet

RÉALISATION

- Prélever 150 ml de jus de pois chiche, fouetter au batteur dans un bol comme pour les œufs en neige. Lorsque le mélange commence à être bien mousseux, ajouter le sucre doucement.
- Faire fondre le chocolat (bain marie ou micro-ondes), celui-ci doit être bien liquide mais pas trop chaud.
- Mélangez le chocolat et le jus de pois chiches monté, en mélangeant délicatement, aller chercher au fond du bol tout le chocolat fondu. Dresser en ramequin, filmer et mettre au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.