

# MOUSSE AU CHOCOLAT VEGAN (PAS D'ŒUF, PAS DE LACTOSE, MÊME PAS DE FRUIT À COQUE)

Waiting for the sun

<https://caladan09.fr/2017/04/30/mousse-au-chocolat-vegan-pas-doeuf-pas-de-lactose-meme-pas-de-fruit-a-coque/>



Pour 2 ramequins

Préparation 20 min / Pas de Cuisson / Réfrigération 3h (ou une nuit)

## INGRÉDIENTS

- 60 g d'eau des pois chiches (aquafaba) • 75 g de chocolat noir • 15 g de sucre glace
- facultatif : une petite pincée de fleur de sel, parfum : 1 càc de rhum par exemple

## RÉALISATION

Faire fondre le chocolat au bain marie. Le laisser refroidir à température ambiante (environ 10 min). S'il était trop chaud, il ferait retomber la mousse, tout comme avec des blancs en neige. Il ne doit pas être froid non plus sinon il sera trop figé pour être incorporé.

Prélever l'eau des pois chiches, et la monter en neige. Cette opération prend un peu plus de temps que de monter des blancs, mais pas des heures non plus, pas d'inquiétude. Ajouter le sucre, la fleur de sel, et le parfum. Fouetter encore une minute.

Incorporer délicatement le chocolat en plusieurs fois. La première au fouet pour bien homogénéiser la texture et la couleur, les suivantes délicatement à la spatule.

Verser dans deux ramequins et réserver au frais au moins 3h.