MOUSSE AU CHOCOLAT CRU SANS ŒUFS

à base de jus de légumes secs et de poudre de chocolat cru pour les éléments essentiels. Cette mousse légère fait un très bon dessert Végan.

150 ml jus de légumes secs
40 gr sucre
3 càs huile de coco
2-3 càs cacao
1 citron (jus)

10 minutes
4-5 portions

1. Préparer le sucre et le jus de citron, ainsi que le jus d'une petite boite de légumes secs utilisés pour une autre recette (viande végétale)

2. Verser le jus de légumes secs dans un saladier (prévoir assez grand car le liquide au fond du saladier va mousser jusqu'à remplir totalement). Ajouter le sucre

3. Ajouter le jus de citron (qui va aider à rendre une mousse ferme)

4. Avant l'apparition d'une mousse dense, le liquide peut s'éjecter. Pour protéger, placer le batteur dans un plastique qui va aussi recouvrir le saladier et faire un trou pour faire passer le fil électrique

5. Commencer à battre. Il faudra maintenir une cadence jusqu'à 5 minutes

6. La mousse monte lentement mais surement, on peut à présent enlever le plastique protecteur

7. On commence à apercevoir des formes en surface, la mousse s'épaissit

8. En fin de battage, la mousse est plus stable et peut attendre un peu

9. Dans un bol, verser le chocolat en poudre

10. Diluer dans de l'huile de coco. Je propose la prochaine fois de faire l'inverse pour mieux contrôler la quantité d'huile que l'on verse à l'avance, puis diluer la poudre de chocolat, on arrête dès l'obtention d'une pâte que l'on peut travailler

11. Remuer suffisamment pour éviter les grumeaux. On aurait pu utiliser du lait de coco à la place de l'huile de coco, car ils se raffermissent tous deux sous l'action du froid, ce qui raffermira aussi la mousse

12. Commencer par ajouter un peu de mousse à la pâte de chocolat pour la détendre

13. Puis verser le chocolat un peu dissous dans la mousse totale, remuer délicatement à la cuillère ou au fouet et bien mélanger

14. Une fois la totalité de mousse et chocolat mélangés, on obtient une mousse chocolatée plutôt homogène

15. Verser à la cuillère dans des ramequins

16. Placer au frais

17. On peut servir immédiatement, mais c'est bien meilleur très frais