

MOUSSE AU CHOCOLAT SANS ŒUFS RAPIDE

MOUSSE AU CHOCOLAT SANS ŒUFS RAPIDE réalisée avec du jus de pois-chiches et aidée de l'agar agar, cette préparation permet de déguster une mousse au chocolat délicieuse en moins de 30 minutes.

75 gr chocolat noir pâtissier
100 ml lait végétal
150 ml jus de pois-chiches
1 càs miel
1,0-1,5 gr agar agar



🕒 10 minutes
🔥 1 minute
🍴 3 portions



1. Ouvrir un pot de pois-chiches



2. Prélever le jus à travers une passoire et placer les pois-chiches au réfrigérateur pour une autre recette.



3. D'autre part, verser du lait de coco (ou autre lait végétal) dans une casserole



4. Mesurer avec une balance précise l'agar agar (ou diviser de moitié un sachet de 2 grammes)



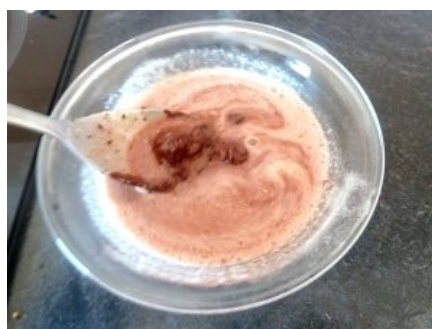
5. Verser l'agar agar sur le lait froid et diluer



6. Puis mettre à chauffer ce lait jusqu'à ébullition



7. Préparer le chocolat coupé en carrés dans un bol



8. Verser le lait bouillant sur le chocolat et attendre 1 minute qu'il fonde, puis remuer délicatement et sans arrêt à la cuillère jusqu'à obtenir une crème chocolatée homogène



9. Ajouter du miel pour casser l'amertume du chocolat. *[On pourrait aussi ajouter le miel au moment du foisonnement du jus de pois-chiche, car le sucre rend la mousse plus dense]*



10. On obtient une crème plus ou moins épaisse



11. Préparer la mousse avec le jus de pois-chiches et le batteur



12. Insister jusqu'à ce que la mousse ait doublé de volume et soit assez ferme. On peut stabiliser la mousse avec du jus de citron, mais l'agar agar raffermira la mousse après refroidissement.



13. Une fois la mousse prête, ajouter le chocolat crémeux petit à petit, en donnant un coup de batteur



14. Si le chocolat est plus épais, mélanger délicatement à la main plutôt qu'au batteur électrique



15. Le mélange terminé, verser dans des pots et placer au frais pendant au moins 15 minutes, pour que le mélange ait le temps de refroidir



16. Si la mousse ne coule pas en renversant le pot, elle est prête



17. Servir sans attendre, le goût est délicieux et sans produits animaux.