MOUSSE SANS OEUFS AU CASSIS

MOUSSE SANS ŒUFS AU CASSIS, dessert végan à base de jus de pois-chiches en mousse aromatisé à la gelée de cassis (ou autre fruit possible). Rapide à réaliser avec peu d'attente car l'agar et la gelée de fruit permettent à la mousse de prendre très vite.

150 gr jus de pois-chiches
150 gr gelée de cassis
1/2 citron (jus)
1 gr agar agar
10 cl lait d'amande

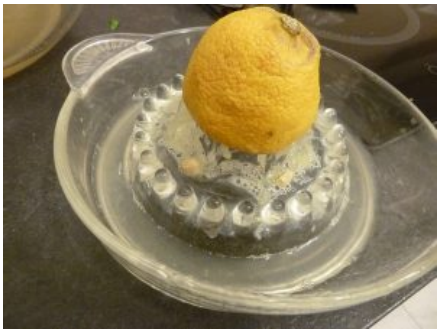
15 minutes
4 portions

1. Préparer le lait d'amande

2. Verser le lait végétal dans une casserole et ajouter les 2/3 (environ 100 gr) de gelée de cassis (ou autre fruit)

3. Ajouter l'agar agar et bien mélanger le tout au fouet

4. Chauffer à feu moyen, ce qui va dissoudre les morceaux de gelée encore ferme pour donner une préparation relativement liquide



5. Presser un demi citron

6. Verser le jus de pois chiches dans un saladier (à partir d'une conserve ou d'une cuisson maison de préférence car moins salée), puis monter en neige

7. Ajouter en filet et petit à petit, pendant la montée de la mousse, la préparation tiède de gelée de cassis au lait d'amande

8. On obtient une mousse rose

9. Verser directement dans des coupes à dessert

10. Dans un bol ou un verre, remuer énergiquement à la cuillère le reste de gelée de cassis, pour une texture plus souple

11. Verser quelques gouttes par dessus les mousse, ce qui va donner un peu de couleur mais aussi adoucir ce dessert