

MOUSSE AU CHOCOLAT SANS ŒUF

à l'EAU DE POIS CHICHES

Ingrédients pour 3 à 4 personnes
(en fonction des contenants)

- 150 gr d'eau d'1 boîte de Pois Chiches (*si vous avez de l'eau de votre propre cuisson des pois chiches, il faut la faire réduire dans une casserole sur le feu pour la concentrer et l'utiliser une fois refroidie*)
- 150 gr de Chocolat Noir (de bonne qualité)
- 1/2 cuiller à soupe de sucre glace (facultatif)
- quelques gouttes de jus de citron (facultatif)
- un peu de Grué de Cacao pour la déco (facultatif)

Préparation :

1/ Faire fondre le chocolat au bain-marie puis laissez le tiédir un peu .

2/ Dans la cuve de votre robot, verser l'eau des pois chiche préalablement filtrée et de préférence à température ambiante. Commencez à battre à petite vitesse, ajoutez le sucre glace et le jus de citron. Augmentez progressivement la vitesse jusqu'à la puissance maximale et continuez de battre jusqu'à ce que l'aquafaba double de volume.

2/ Ajoutez un peu de cette eau de pois chiches battue en neige dans le chocolat fondu. Bien mélanger. Puis délicatement incorporer un peu à la fois le reste de l'aquafaba battue en neige. Vous pouvez terminer en ajoutant dans la préparation 1 à 2 CS de grué de cacao.

3/ Versez dans vos ramequins et répartir à nouveau un peu de grué de cacao si vous avez choisi d'en mettre. Réservez au réfrigérateur pour plusieurs heures (5 h minimum) avant de déguster.

Cette mousse peut se conserver plusieurs jours au réfrigérateur, contrairement aux mousses faites avec de l'oeuf qui elles, doivent se consommer rapidement. Toutefois, je vous rassure, ces p'tites mousses ne font jamais long feu !