

La récré !

LA MOUSSE AU CHOCOLAT VÉGÉTALE

Ma maman (Clea) n'a jamais fait sa mousse au chocolat comme tout le monde, avec des œufs et du chocolat. Depuis que je la connais, elle a toujours mis du tofu soyeux dedans, à la place des œufs ! C'est méga bon... mais pas très mousseux. Et puis, à force de lire des blogs de cuisine sur internet, elle a trouvé une nouvelle idée : transformer le jus de la boîte des pois chiches en blanc d'œuf pour faire mousser les mousses et meringuer les meringues... Non seulement ça marche, mais en plus, c'est très rigolo à faire !

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES :

- 200 g de chocolat noir à pâtisserie (55% de cacao)*
- 400 g de tofu soyeux
- Le jus d'1 conserve de pois chiches (130 g environ)
- Jus de citron
- 2 c. à café de sucre

*On peut choisir du chocolat au lait ou du chocolat blanc. Dans ce cas, on ne met que 300 g de tofu soyeux. On peut aussi ajouter 1 ou 2 c. à soupe de pâte à tartiner chocolat noisette ou de purée de noisette au moment de mixer le chocolat avec le tofu. C'est encore meilleur !



Heureusement, ma maman met bien du chocolat dans sa mousse au chocolat... J'en ai fait fondre deux sortes différentes au bain-marie. Elle préfère le noir, mais moi j'aime mieux le blanc !



Lorsque le chocolat est fondu, on le mixe avec le tofu soyeux et on laisse de côté le temps de préparer nos "blancs".



Il nous faut une conserve de pois chiches bio comme celle-ci.



On égoutte les pois chiches et on récupère le jus. On ne jette pas les pois chiches non plus !



On fouette le jus exactement comme si on montait des blancs en neige.



Lorsque ça commence à prendre, on ajoute quelques gouttes de jus de citron et 2 c. à café de sucre de canne blond.



On fouette encore, jusqu'à ce que les blancs forment un petit bec lorsqu'on enlève le fouet (ou le doigt !).



On incorpore délicatement les blancs à la préparation au chocolat.



On répartit la mousse dans des petits verres, puis on met au frigo pendant au moins 4h.



Miam ! Le vous rassure, on ne sent pas du tout le goût des pois chiches !

