

Mousse au chocolat Vegan (avec aquafaba) – Fêtes Gourmandes 2021

Préparation: 25- 30 minutes

Cuisson: 15-20 minutes

4- 6

2 cannes de pois chiche (égoutter et conserver le liquide)

200 gr (xxx tasses) chocolat noir 65% Cacao Barry haché finement

125 ml (1/2 tasse) de crème de coconut

2 ml (1/4 c. à thé) de poudre de tartre

45 ml (3c. à soupe) de sucre

5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille

Pincée de sel de mer

Garnitures :

Crème fouettée de crème de coconut

Chocolat haché

Dans un marmite verser l'eau de canne de pois chiche (aquafaba) (garder les pois pour une autre recette) **et la poudre de tartre**. Porter à ébullition et laisser réduire de moitié environ 10-12 minutes. Réserver. Mettre au frigo jusqu'à froid.

Dans un grand bol faire fondre doucement le chocolat, la crème de coco et l'essence de vanille en bain-marie. Mélanger jusqu'à ce que tout soit fondu (ne pas trop chauffer pour ne pas faire séparer). Retirer du bain- marie. Laisser tempérer complètement.

Dans un autre bol, mettre l'eau de pois chiche et la moitié du sucre. A l'aide du batteur électrique fouetter 1 minute. Ajouter le reste du sucre et continuer de fouetter jusqu'à pics ferme (ca peut prendre de 10- 15 minutes, ne pas désespérer). **Voici vos blancs d'œufs VEGAN montés**

Ajouter un tiers des blancs d'œuf montés **VEGAN** au chocolat fondu. Plier délicatement à l'aide d'une maryse (spatule). Ajouter le reste des blancs et pliant délicatement pour laisser du volume.

Verser dans de jolies verrines. Réfrigérer minimum 4 heures ou jusqu'à très froid.

Servir avec de la crème fouettée de coconut du chocolat râpé sur le dessus comme garniture.

- Vous pouvez également assaisonner votre chocolat de cannelle moulue, de cardamome, de muscade, de piment d'Espelette, de gingembre confit... une nouvelle saveur à tout coup... Essayez-le!!!