

Mousse au chocolat

Préparation : 20 min

Repos : au moins 3 heures

Quantité : 4 personnes

Ingédients

- 80 à 100 g d'aquafaba (jus d'une boîte de pois chiches)
- 100 g de chocolat
- 20 g de cacao en poudre

Préparation

Faire fondre le chocolat.

Monter l'aquafaba en neige.

Ajouter petit à petit l'aquafaba au chocolat fondu.

Ajouter le cacao en poudre.

Laisser reposer pendant 3 heures au frais.

Catégorie : Entremets

Samedi 23 septembre 2017

mimmydou.fr