

Divine mousse au chocolat sans œuf

Ingrédients pour 6 personnes

130 ml de jus de pois chiche (récupéré dans une conserve en verre), 2 c. à c. de sucre blond de canne, 2 ou 3 gouttes de jus de citron, 200 g de chocolat à pâtisser, 150 g de tofu soyeux (ou de crème soja), 50 g de compote d'abricots (ou de pommes, de pruneaux ou de purée d'amande)

Préparation : 20 minutes

Niveau : très facile

1. Versez le jus de pois chiche et le sucre dans le bol du batteur. Fouettez à vitesse modérée pendant 5 minutes. Quand les blancs commencent à bien monter, ajoutez le jus de citron et augmentez la vitesse des fouets jusqu'à l'obtention d'une masse dense et compacte (effet bec d'oiseau).
2. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Hors-du-feu, ajoutez le tofu soyeux et la compote d'abricots. Mixez l'ensemble finement.
3. Incorporez les blancs au mélange chocolaté, en trois fois, à l'aide d'une spatule souple.
4. Versez dans des ramequins individuels et placez au frais 4 heures avant de déguster.