

Mousse au chocolat végane

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

250 grammes de chocolat noir
190 ml de liquide de pois chiches en conserve (par exemple, le liquide des pois chiches pour la recette des pois chiches grillés pour l’apéro)
100 grammes de sucre
1 cuillère à soupe de cacao en poudre
1 boîte de lait de coco (volvet)
50 grammes de chocolat
1⁄2 orange (le zeste râpé)

Méthode de préparation

1. **Commencez par faire fondre le chocolat. Brisez-le en petits morceaux et versez-le dans un récipient (adapté au micro-onde). Faites fondre le chocolat au micro-onde pendant 1 minute. Laissez chauffer 30 secondes à la fois, remuez et vérifiez si le chocolat est presque fondu. Retirez le récipient du micro-onde et remuez jusqu’à ce que le chocolat soit parfaitement fondu. Réservez et laissez refroidir quelques instants.**

2. **Versez le liquide des pois chiches dans le récipient du robot ménager et ajoutez 2 cuillères à soupe de sucre. Fouettez le liquide au mixeur plongeant. Commencez lentement, puis réglez le mixeur à pleine puissance. Mixez pendant au moins 7 minutes jusqu’à la formation de pics tendres. Ajoutez le sucre peu à peu tout en continuant de mixer. Laissez tourner pendant 8 minutes de plus. Utilisez une spatule en caoutchouc pour incorporer le chocolat fondu et le cacao en poudre. Mélangez jusqu’à ce que le chocolat soit parfaitement incorporé. Versez la mousse dans des verres. Laissez-la se figer pendant au moins 1 heure au réfrigérateur.**

3. **Garnissez-la de crème de coco légèrement fouettée, de chocolat râpé et de zeste d’orange.**