



DÈS
8
MOIS

CHAQUE JOUR LA VIE À PLEINES DENTS

MOUSSE AU CHOCOLAT



Saison : Tout l'année

Les +

Originale et sans œuf cru, cette mousse au chocolat au jus de pois chiche est très adaptée aux tout-petits. On peut la parfumer avec de la vanille, de la cannelle.

— Ingrédients

**Pour 300g de
mousse environ**

- 150 g de chocolat noir à pâtisser sans lait (si vous voulez une version 100% végane :)
- 150 ml de jus de pois chiche (en bocal ou conserve)

— Préparation

**20 minutes de préparation
4 heures au frais**

- Prélevez 150 ml de jus de pois chiche, fouettez-le au batteur dans un bol. Jusqu'à ce que le mélange devienne moussueux.
- Faites fondre le chocolat et laissez-le tiédir quelques minutes.
- Mélangez le chocolat et le jus de pois chiche monté, en mélangeant délicatement. Attention, le chocolat peut avoir tendance comme pour la mousse au chocolat classique à tomber dans le fond du bol, allez bien racler !
- Ajoutez de la vanille ou de la cannelle, verser dans un saladier ou des petits bols et réservez au frais 4 heures minimum, la mousse va s'épaissir.

! BON APPÉTIT !