

# Mousse au chocolat vegan

Préparation : 20 min

Cuisson : 5 min



## Ingrédients

- 100 g de chocolat
- 50 g de sucre
- 5 cl de lait d'amandes (ou noisettes, riz, coco ...)
- 1 boîte de pois chiches
- 1 pincée de cannelle

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le lait.

Faire monter en neige le jus de pois chiche à l'aide d'un robot ; tout en continuant de fouetter, ajouter le sucre en plusieurs fois, en continuant de faire tourner le robot entre chaque.

Le mélange doit être blanc brillant.

Ajouter le chocolat refroidi et mélanger délicatement avec une spatule en bois.

Verser la préparation dans des petits pots et réserver au réfrigérateur minimum 2h.