

MOUSSE AU CHOCOLAT TOFU SOYEUX

 Pour 4 personnes

 Préparation : 10 min



Repos : 1 h



INGRÉDIENTS

- 300 g de tofu soyeux SOY
- 100 g de chocolat noir 60 à 65 %
- 2½ c. à s. de sirop d'érable
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 1 c. à s. d'eau chaude



PRÉPARATION

1. Faire fondre doucement le chocolat au bain-marie ou à feu très doux. Laisser tiédir.
2. Mixer le tofu soyeux seul pendant 20 à 30 secondes, jusqu'à obtention d'une texture bien lisse.
3. Ajouter le chocolat fondu, le sirop d'érable, la vanille et le sel.
4. Mixer longuement jusqu'à obtenir une mousse brillante et homogène.
5. Ajouter 1 c. à s. d'eau chaude et mixer à nouveau pour alléger la texture.
6. Répartir en verrines et placer au frais au moins 1 heure avant dégustation.

👉 La texture doit être souple, légère et aérienne, proche d'une mousse classique.

