

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

La mousse au chocolat de Hank



GOURMAND VEGAN CHOCOLAT



Imprimer



Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 200 gr de chocolat, à découper le plus finement possible
- 90 gr de lait de soja
- 1 pincée de sel
- 165 gr de jus de pois chiche

1. Monter le jus de pois chiche en neige ferme au batteur

2. Faire fondre au bain marie le chocolat / lait de soja / sel
3. Incorporez le jus de pois chiche monté dans le chocolat non chaud (sans casser la consistance)
4. Placer au réfrigérateur au moins 4h.
5. Déguster !

Un grand classique revisité en version vegan par les restaurants [Hank](#)

Vous allez aussi aimer ...

[Pesto d'orties sauvages](#)

[Pavés de bœuf aux échalotes](#)

[Cabillaud aux pleurotes](#)

[Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)