Crème chocolatée et ses pépites

Imprimer

Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients
2

- 80 g de chocolat noir
- 120 g de tofu soyeux
- 1 c.à s. de chocolat noir en poudre
- En option: 1 c.à s. de produit sucrant (sirop d'érable pour rester low fodmap)

1. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau, allumez le feu et fermez le couvercle. Quand l'eau bout, installez le panier et posez le bol dans lequel vous aurez mis 60g de chocolat noir. Vérifiez au bout de quelques minutes à peine que le chocolat est bien fondu. Sortez le bol.
2. Dans le second bol, déposez le tofu soyeux et battez-le au batteur ou au fouet quelques minutes.
3. Versez le tofu soyeux battu dans le chocolat noir fondu et remuez. Ajoutez les 20 g restant de chocolat noir que vous aurez concassés en pépites, le chocolat noir en poudre, et le produit sucrant (en option). Remuez.
4. Versez dans des petits ramequins et conservez au réfrigérateur au moins une heure avant de servir : vos crèmes chocolatées en seront plus savoureuses!

Végane et sans cuisson

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d’orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte