

Mousse au chocolat à l'eau de pois chiche [vegan]

par Cecilecooks



Réalisation : 15 minutes (hors repos)

Repos : 2-3h (ou plus !)

Cuisson : 5 minutes

Quantité : 2 grosses mousses au chocolat ou 4 pots type La Laitière

Ingrédients :

150 gr de chocolat (100gr de chocolat noir 60% + 50 gr de chocolat lait 38%)

30 gr de sucre glace

120 gr d'eau de pois chiche

Procédé :

1 - Mettre à fondre le chocolat au bain-marie. Quand il est fondu, retirer le bol/saladier contenant le chocolat du bain-marie pour que le chocolat redescende un peu en température.

2 - Dans la cuve du robot ou un grand saladier/cul de poule, monter au fouet l'eau de pois chiche en neige, comme on le ferait avec des blancs d'œuf. Quand on voit bien les traces du fouet dans les blancs, ajouter alors d'un seul coup le sucre glace. Continuer alors de fouetter en augmentant la vitesse du fouet et jusqu'à obtenir des blancs assez fermes et qui font le bec d'oiseau.

Attention : monter l'eau de pois chiche en "blanc en neige" prend plus de temps qu'avec des blancs d'œuf classique.

3 - Quand le chocolat est tiède, incorporer alors un premier tiers des blancs montés. Mélanger au fouet (à main) délicatement, sans homogénéiser parfaitement l'ensemble. Ajouter ensuite le deuxième tiers et mélanger encore plus délicatement. Puis, ajouter le dernier tiers et mélanger très délicatement à la maryse jusqu'à obtenir une belle homogénéité de la mousse. La réalisation de l'ensemble du mélange doit être efficace, il faut passer le moins de temps possible sur cette étape.



Attention : si le chocolat est trop chaud, au moment où on incorpore les blancs montés (de pois chiche), ceux-ci vont fondre et la mousse ne sera pas aérienne. Si le chocolat est trop froid, il va se former des cristaux de chocolat et le mélange ne sera surtout pas très homogène.

4 - Verser alors immédiatement la mousse dans les ramequins et placer tout de suite les mousses au réfrigérateur pour au moins 2h00 à 3h00 (et plus sans problème).

Attention : pensez à filmer les mousses au bout d'une ou deux heures, pour entre autres, éviter les transferts d'odeur dans le réfrigérateur.

Coup de fouet

- on n'hésite pas à ajouter des pépites de chocolat, des écorces d'oranges ou de citrons dans la mousse. On peut également accompagner la mousse de framboises sur le dessus ou des poires.

- on peut aussi supprimer le sucre glace dans l'eau de pois chiche et à la place mettre une belle cuillère à soupe de confiture dans la mousse au chocolat.

- il doit aussi être possible d'ajouter une cuillère d'alcool (Grand Marnier, Jet27, etc.) dans le chocolat pour les amateurs.