



Mousse au chocolat sans œuf, au Tapioca Tipiak

Niveau de difficulté : facile

Temps de réalisation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de repos au frais : 1 heure

Ingrédients

- 40 cl de lait végétal
- 200 g de chocolat noir
- 40 g de Tapioca recette Traditionnelle Tipiak
- 15 cl de jus de pois chiches (aquafaba, en quantité équivalente à celle du jus contenu dans une grande boîte de conserve de pois chiches)

1. Dans une casserole, portez le lait végétal à ébullition, versez le Tapioca recette Traditionnelle en pluie, laissez cuire en mélangeant bien pendant 7 minutes.
2. A feu doux, incorporez le chocolat en morceaux tout en continuant de bien mélanger. Une fois le mélange homogène, coupez le feu et laissez tiédir.
3. Battez le jus de pois chiches en neige jusqu'à obtenir une texture bien ferme.
4. Incorporez délicatement au mélange.
5. Réservez au frais au moins 1h avant de déguster.

Astuces

Grâce au tapioca, cette mousse peut être préparée la veille, elle restera ferme. Utilisez un lait végétal de noisette pour encore plus de gourmandise.