

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 ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

[Recettes](#)
[Notre histoire](#)
[Contact](#)
[CGV](#)
[Newsletter](#)
[Facebook](#)
[Pinterest](#)
[Instagram](#)