

RECETTES

BOUTIQUE

BOUTIQUE

Recettes

`{} splat | term {}`



Toutes les
recettes

Crème chocolatée et ses pépites



Imprimer

Commenter

Préparation: **10**

Ingédients

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 ...](#)

[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