

Mousse au chocolat végétale à la crème fouettée

Pour 4 ramequins

20 cl de crème végétale bien froide (soja, riz, avoine, amande)

100g de chocolat noir en morceaux

1 sachet de Chantibio

Optionnel : 3 cs de sucre ajoutées au chocolat fondu

1. Faire fondre à feu doux au bain marie le chocolat noir avec une cuillère à soupe de crème*.
 2. Pendant ce temps, fouetter la crème dans un cul de poule assez haut pour éviter les projections. Au bout de 2 minutes quand la crème est bien mousseuse, ajouter le sachet de chantibio. Continuer de fouetter jusqu'à avoir une texture légèrement épaisse. Comptez au moins 5 minutes au total.
 3. Ajouter une belle cuillère de crème montée au chocolat pour le tiédir en fouettant, puis mélanger tout le chocolat avec la crème fouettée. Verser dans 4 ramequins, tapoter sur le plan de travail pour égaliser la surface et placer au moins 4 heures au frais.
- Je rajoute toujours une cuillère de crème ou de lait quand je fais fondre de petites quantités de chocolat pour éviter qu'il ne brûle, même au bain marie. Si vous faites fondre plus de 200g, ce n'est pas nécessaire.