

Mousse chocolat au jus de pois chiche et graines de lin



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
150 g	Chocolat noir Inaya 65% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY	0137347
2 pièces	Gousses de vanille en bocal 90 g VAHINE	0175573
PM	Graine de courge BIO en sachet 500 g LA PLANTE	0212225
1	Pois chiches en boîte 4/4 EPISAVEURS	0087231
60 g	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705

Étapes de préparation

- 1 Egoutter les pois chiches et récupérer le jus.
- 2 Prélevez 150g de jus de pois chiches et fouettez-le au batteur.
- 3 Ajoutez le sucre en pluie fine et fouettez jusqu'à obtenir une consistance bien ferme.
- 4 Faire fondre le chocolat.
- 5 Une fois à température ambiante, incorporer le chocolat au jus de pois chiche monté.
- 6 Ajouter la pulpe des gousses de vanille.
- 7 Dresser à votre convenance et décorer de graines de lin brun.
- 8 Réfrigérer 2 à 3h. Servir bien frais.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Jurançon blanc moelleux AOC 2012 en bouteille 75 cl CLOS MIRABEL