

Mousse au chocolat vegan - orange et praliné



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.3	Pois chiches sous-vide BIO en boîte 3/1 D'AUCY	0201950
0.2	Chocolat noir Extra-Bitter Guayaquil 64% de cacao en pistoles en sac 5 kg CACAO BARRY	0137346
0.1	Praliné noisette-amande en seau 1 kg CACAO	0024016
PM	Grué de cacao en grain en seau 1 kg CACAO	0023269
0.15	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
PM	Arôme fleur d'oranger en flacon 1 L SAINTE LUCIE	0064866

Étapes de préparation

- 1 Pour l'aquafaba: Prélever 300ml de jus de pois chiches et monter au batteur dans un bol. Lorsque le mélange commence à être bien mousseux, ajouter le sucre en filet pour "serrer" le jus de pois chiche.
- 2 Faire fondre le chocolat. Ajouter le praliné et la fleur d'oranger. Mélanger délicatement l'appareil au jus de pois chiche monté.
- 3 Réserver dans des coques d'oranges et laisser prendre au frais 4 heures minimum.
- 4 Décorer en apportant un peu de croquant à l'aide de grué de cacao.