



MOUSSE AU CHOCOLAT avec Aquafaba

Ingrédients

150 g de chocolat noir,
150 ml de jus de pois
chiches, 60 g de sucre
(ou moins, ou pas du
tout...) et facultatif :
sucre vanillé ou extrait
de vanille, ou 1 cuil. à
café de café lyophilisé,
ou cannelle...

Prélevez 150 ml de jus de pois chiche, fouettez le au batteur dans un bol. Lorsque le mélange commence à être bien mousseux, ajoutez le sucre en filet pour "serrer" le jus de pois chiche. Faites fondre le chocolat (bain marie ou micro-ondes), celui-ci doit être bien liquide mais pas trop chaud (laissez le refroidir à température ambiante) Mélangez le chocolat et le jus de pois chiche monté, en mélangeant délicatement. Attention, le chocolat peut avoir tendance comme pour la mousse au chocolat classique à tomber dans le fond du bol, allez bien racler ! Ajoutez vanille et fleur de sel, réservez dans un grand bol ou des petits ramequins et réservez au frais 4 heures minimum, la mousse va figer et s'épaissir

Alimenter la conversation

Dès leur découverte, **les fèves de cacao** étaient une monnaie d'échange et une unité de calcul. On raconte que Christophe Colomb jette par dessus bord de son navire les fèves de cacao qu'il avait reçu des Amérindiens, les prenant pour des crottes de chèvres. Jean Tobler en Suisse inventa le chocolat au lait. **Aquafaba**, en décembre 2014, le Français Joël Roessel a découvert que de l'eau provenant de boîtes de conserve de haricots et d'autres légumes peut être utilisée pour former des mousses, des recettes d'île flottante, et une meringue à partir de jus de pois chiches, de sucre, de fécule de maïs et de gomme de guar.