Mousse au chocolat végétarienne

4 pers | 20 mn | 2 h

Les **ingrédients**

- 100 g de chocolat
- 50 g de sucre
- 5 cl de lait
- 1 boite de pois chiches
- 1 pincée de cannelle

La **recette**

Etape 1

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le lait.

Etape 2

Dans un récipient, fouetter énergiquement le jus de pois chiche. En continuant de fouetter, ajouter le sucre petit à petit. Le mélange doit être blanc brillant. Ajouter le chocolat refroidi et mélanger délicatement avec une spatule.

Etape 3

Verser la préparation dans des petits pots et réserver au réfrigérateur minimum 2h.