



# MOUSSE AU CHOCOLAT VEGGIE



Pour 2 personnes

Pour 1 personne

267 Kcal L 14,7 gr G 6,7 gr P 9,8 gr

## *Ingédients :*

- 60 gr de chocolat noir 90 %
- 150 gr de tofu soyeux
- 10 gr de purée d'amandes grillées

## *Préparation :*

- Faire fondre 60 gr de chocolat noir
- Dans le bol d'un blinder, ajouter 150 gr de tofu soyeux, 10 gr de purée d'amandes sans oublier le chocolat noir fondu
- Mixer jusqu'à l'obtention d'une préparation onctueuse et homogène (il est préférable d'utiliser le blinder à vitesse faible)
- Verser la préparation obtenue dans deux ramequin
- Mettre au frais
- Déguster

*Astuce : pour un côté encore plus gourmand ajouter , sur le dessus 1 carré de chocolat blanc vanillé ou des amandes concassées. Avec un café c'est un délice. Bon appétit !*

