



REPÈRES



Prép.
4h



Cuisson
5 min



Portion
80g

DENRÉES / QUANTITÉS

Mousse au chocolat

Jus de pois chiche	4 L
Crème entière ou végétale	500 ml
Chocolat pâtissier	3 kg
Sucre	200 g

PRÉPARATION

1 Mise en place du poste de travail

- Vérifier les D.L.C., peser les denrées, sélectionner le matériel.
- Désinfecter le matériel et le plan de travail suivant les protocoles.

2 Préparations préliminaires

- Si vous utilisez des pois chiche en conserve : filtrer et récupérer le jus de pois chiche contenu dans la conserve . Réserver
- Si vous utilisez des pois chiche secs, une fois cuit, récupérer l'eau de cuisson des pois chiches et faites réduire de moitié pour obtenir une consistance assez épaisse et chargée en albumine pour monter.
- Le jus de cuisson des pois chiches (aussi appelé aquafaba) s'utilise dans cette recette à température ambiante.

3 Réaliser la mousse au chocolat

- Au bain marie, faire fondre le chocolat avec la crème. Réserver et laisser refroidir pour que la température du chocolat fondu soit proche de la température ambiante.
- Fouetter le jus de pois chiche jusqu'à obtenir une texture ferme. Serrer la neige de pois chiche avec le sucre en l'incorporant en filet.
- Incorporer un peu de neige de pois chiche avec le chocolat fondu pour détendre le chocolat et s'assurer que sa température est assez basse.
- Transférer la neige de pois chiche dans le chocolat fondu en 2 fois jusqu'à ce que le tout est une texture et couleur homogène.

4 Dressage et astuces

- Dresser les mousses au chocolat dans des ramequins pour le service.
- *Attention* : Si le chocolat est trop chaud par rapport à la neige de pois chiche, il va se solidifier très rapidement laissant comme des grumeaux dans votre préparation.