

## Mousse au chocolat noir

### Ingrédients

Entre 2 et 4 verrines :

- 100ml d'eau de pois chiches (aqua faba)
- 75g de chocolat noir (ici 64%)
- 1.5 cuillères de cannelle
- 1.5 cuillères de cardamome en poudre
- 1 minuscule pointe de clou de girofle
- 1 cuillère à café de sirop d'érable

### Comment procéder ?

- Mettre fondre le chocolat avec les épices à bain marie
- Pendant ce temps battre l'eau des pois chiche en neige
- Verser le chocolat dans un bol
- Y ajouter l'eau des pois chiche en neige gentiment
- Lorsque le tout est homogène ajouter le sirop d'érable
- Verser dans les verrines et réserver au frais



### Astuces :

- Vous pouvez varier les épices selon votre convenance
- Ne pas mettre le sirop d'érable avec le chocolat directement, car l'eau contenue à l'intérieur va faire que votre chocolat va faire un bloc
- Si vous n'avez pas le temps de faire tremper vos pois chiche vous pouvez utiliser l'eau des boîtes de conserve en sachant que c'est pas optimal niveau nutritionnel... 😊

Mettez du pep's dans votre assiette ! 😊

