

# // Rêve Chocolaté //



## Ingredients :

Recette pour 6 à 8 portions :

400 g	de Tofu Soyeux
200 g	de chocolat végétalien noir 85%
150 ml	de crème de soja
10 g	de sucre vanillé
4 g	de fixe chantilly
10 g	de sucre glace
1 pincée	de sel

## Pour la décoration

50 g	chocolat végétalien noir 85%
------	------------------------------

## Préparation :

Hacher grossièrement le chocolat. Faire fondre au bain-marie dans un plat métallique creux. Attention: des éclaboussures d'eau dans le chocolat risquent de le faire tourner. Une fois fondu, mettre de côté et laisser refroidir à température ambiante. Bien remuer la crème de soja, le sucre vanillé et le fixe chantilly avec un mixeur jusqu'à obtention d'un volume ferme et aéré. Bien mélanger le Tofu Soyeux avec le sucre glace et la pincée de sel à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à ce qu'il soit onctueux. Incorporer la crème de Tofu soyeux au chocolat. Travailler de préférence avec un mixeur plongeant pour pouvoir mêlerle tout rapidement et d'une manière régulière.

Incorporer ensuite délicatement la crème de soja au chocolat avec un fouet. Verser la mousse dans un plat creux ou dans des coupes, couvrir d'un film alimentaire et laisser refroidir pendant au moins deux heures. Avant de servir, parsemer de chocolat râpé.