Gâteaux et desserts au chocolat

Mousse au chocolat raw

3h10	10 min	0	3h	286
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la mousse au chocolat

- 6 c. à soupe **Cacao en poudre**
- 2 **Avocat**
- 1 c. à soupe **Huile de noix de coco**
- 50 g **Noix de cajou**
- 100 ml **Lait d'amande**
- 2 c. à soupe **Sirop d'agave**

Étape 1

Préparation de la mousse

1. Mettre à tremper les noix de cajou dans un saladier rempli d'eau fraîche pendant au moins 3 heures.
2. Dans un blender, mixer l'avocat, le cacao en poudre, les noix de cajou, le sirop d'agave et l'huile de noix de coco.
3. Rectifier la texture en ajoutant petit à petit le lait d'amande jusqu'à obtenir une mousse bien lisse et aérée.

Étape 2

Dressage

1. Pour un dressage esthétique, mettre la mousse au chocolat dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et dresser la mousse dans des verrines.