



Mousses

Mousse au chocolat et tofu soyeux à l'huile essentielle d'orange



12h13 10 min 3 min 12h 274
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du chocolat

- Casser le chocolat en morceaux et le placer dans un grand bol.
- Hors du feu, placer le bol sur une casserole d'eau chaude et laisser le chocolat fondre.
- Ajouter l'huile essentielle d'orange et mélanger à l'aide d'une maryse pour obtenir un chocolat bien lisse.

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour la mousse

400 g Tofu 100 g Chocolat noir 1 c. à soupe Cacao en poudre

1 c. à soupe Sucre roux 2 goutte(s) Huile essentielle d'orange

Étape 2

Préparation de la mousse

- 1 Placer le tofu soyeux dans le bol d'un blender.
- Ajouter la cassonade, le cacao et le chocolat parfumé à l'orange.
- Mixer pendant quatre à cinq minutes pour obtenir un mélange lisse et crémeux.

Étape 3

Dressage

Répartir la crème dans des ramequins à l'aide d'une

cuillère à soupe.

- Protéger avec un film alimentaire et réserver douze heures au réfrigérateur.
- C'est pendant ce temps de repos que la texture crémeuse devient mousseuse.