



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

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 1

Préparation du chocolat

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

Étape 2

Préparation de la mousse

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

Étape 3

Dressage

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

cuillère à soupe.

2 Protéger avec un film alimentaire et réserver douze heures au réfrigérateur.

3 C'est pendant ce temps de repos que la texture crémeuse devient mousseuse.