

## Mousse végétale saveur 'Chocolat'



Pour 4 personnes, il vous faudra :

- 400 ml de crème de coco à 80% de matière grasse
- 4 c.s. de poudre de caroube
- 2 c.s. de sucre de coco
- 1 c.c. de gomme de guar (facultatif)

- 1- La veille, mettez votre crème de coco au frigo ou 1h30 au congélateur avant emploi.
- 2- Récupérez le "gras" dans un récipient et fouettez vivement au batteur ou au robot.
- 3- Lorsque la coco se transforme en chantilly, incorporez la poudre de caroube et le sucre de coco, tout en continuant de fouetter.
- 4- Une fois, le mélange bien homogène, ajoutez les pépites de chocolat et la gomme de guar, le cas échéant.
- 5- Fouettez encore un peu.
- 6- Versez dans des ramequins, et réservez au réfrigérateur au moins 4 heures. La veille pour le lendemain reste la formule idéale.