



MOUSSE AU CHOCOLAT SANS OEUF

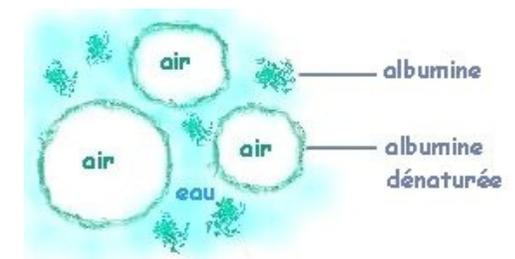
LA CHIMIE DE LA RECETTE

Le jus de cuisson des pois chiche est riche en protéines et, comme le blanc d'œuf, il contient de l'albumine.

Ce composant est ce qu'on appelle un agent de foisonnement. Grâce à lui, lorsque ce liquide est fouetté avec vigueur, les molécules de protéines emprisonnent l'air incorporé pour former une mousse qui peut faire jusqu'à 8 fois le volume de départ.

L'action de fouetter les blancs incorpore au fur et à mesure des bulles d'air qui, contrairement à celles de l'eau, n'éclatent pas en surface.

Elles restent intactes dans les blancs grâce à cette protéine tensioactive, l'albumine. Elle stabilise la mousse produite par le fouet.



INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

150 g de chocolat patissier
150 mL de jus de pois chiche
60g de sucre
Sucre vanillé et fleur de sel

Cul de poule x2
Batteur électrique
Plaque chauffante
Spatule souple



RECETTE/PROTOCOLE

Fouetter le jus de pois chiche dans un bol. Lorsque le mélange commence à être bien mousseux, ajoutez le sucre en filet.

Faire fondre le chocolat (liquide mais pas trop chaud) et laissez le refroidir à température ambiante.

Mélangez délicatement le chocolat et le jus de pois chiche monté. Ajoutez vanille et fleur de sel, réservez dans des petits ramequins et réservez au frais 4 heures minimum.

OBSERVATIONS

