

La recette de mousse au chocolat sans jaune d'oeuf, ni beurre d'Aline

- Recette bio
- Recette sans gluten
- Recette sans lait



Ça faisait longtemps que je n'avais pas eu de recette de mes amis à publier ! Après [Marie-Christine et ses macarons](#) c'est à Aline et sa très belle mousse au chocolat de nous émoustiller les papilles.

Vous pouvez déjà [retrouver les magnifiques photos d'Aline sur flickr](#) et ne vous inquiétez pas tout son talent aura bientôt un blog pour se déverser à flot ! Dès qu'il sera prêt comptez sur moi pour vous en parler !

Pour 6 petites mousses au chocolat

Temps de préparation : 15 min

Temps de réfrigération : 4 heures

Ingrédients

- 135 grs de chocolat
- 30 grs de sucre de canne
- 1 cc d'arrow root
- 2 blancs d'œuf
- 120ml de lait d'amande
- 100 ml de crème de soja
- 100 ml de crème d'amande

- 2grs d'agar agar

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
2. Faire bouillir le lait d'amande avec l'agar-agar pour le dissoudre.
3. Mélanger l'arrow-root avec les crèmes de soja et amande. Faire chauffer légèrement (les proportions entre le soja et l'amande sont à choisir en fonction des goûts de chacun, personnellement je préfère l'amande, c'est pour cela que j'en mets de façon équitable, mais on ne pourrait mettre que de la crème de soja)
4. Mettre le chocolat fondu dans le lait d'amande, puis incorporer les crèmes. Réserver.
5. Monter les blancs d'œuf en neige bien ferme avec une pincée de sel.
6. Incorporer délicatement avec une spatule le mélange chocolat/crème aux blancs d'œuf.
7. Verser dans des petits ramequins et parsemer de copeaux de chocolat.
8. Mettre au frigo et attendre au moins 4h pour déguster.

Le conseil de Karen

Le mot d'Aline : Voilà j'espère que je n'ai rien oublié et que la recette sera appréciée ^^
je me suis servie d'une base de cléa, mais elle était trop sucrée et trop "jelly" à mon goût (et trop soja !lol)