

Mousse au chocolat végétane et aux baies



Découvrez notre somptueuse [recette](#) de mousse au chocolat végétane aux baies, créé par nos partenaires chez [Evive](#). Une alliance délectable entre saveurs divines et ingrédients nourrissants, pour une expérience gourmande inégalée.

Préparation 30 min

Cuisson 5 min

Portions 4-6

Nutrition Facts (per serving)

Calories 685

Lipides 40

Glucides 70

Fibres 4

Protéines 13

Sodium 95

Ingrédients

- 1 [rondelle Azteque](#)

- 375 ml (1 ½ tasse) de noix de cajou crues, trempées pour au moins 30 minutes
- 1 conserve de 398 ml (14 oz) de lait de coco
- 80 ml (? tasse) de sirop d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile de coco
- Une pincée de sel de mer (facultatif)
- Un soupçon d'extrait de vanille (facultatif)
- Garnitures: baies et ganache au chocolat

Ganache au chocolat

- 250 ml (1 tasse) de pépites de chocolat
- 80 ml (? tasse) de crème de noix de coco
- 15 ml (1 cuillère à soupe) de sirop d'érable
- 2,5 ml (½ cuillère à thé) d'extrait de vanille
- Pincée de sel de mer

Note : Si la consistance est trop épaisse, ajouter quelques c. à soupe de lait d'avoine

Préparation

1. Dans un mélangeur, mélanger les noix de cajou, le lait de coco, le sirop d'érable, l'huile de coco, la vanille et le sel de mer jusqu'à obtenir une texture lisse.
2. Diviser la mousse en deux. Ajouter les cubes Viva à une moitié et les cubes Aztèque à l'autre moitié. Mélanger à nouveau jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Préparer la ganache: faire chauffer la crème de noix de coco dans une petite casserole jusqu'à ce qu'elle mijote. Versez sur les pépites de chocolat et laissez reposer quelques minutes. Incorporez le sirop d'érable, la vanille et le sel de mer. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Répartir la mousse Viva dans 4 à 6 verres. Versez la ganache au chocolat sur la couche de Viva. Enfin, verser la mousse Aztèque sur la couche de ganache au chocolat.
5. Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures, ou jusqu'à ce que la mousse soit ferme.
6. Garnir de baies fraîches et d'un filet de ganache au chocolat avant de servir.

Notes



Gabrielle Simard – Créatrice culinaire
Développement et responsable médias sociaux