

## Mousse au chocolat vegan

### Ingrédients

400g de tofu soyeux

100g de chocolat

4càs de miel

1càc de cannelle

1càs de purée d'oléagineux ( purée  
d'amandes ou de cacahuètes)



1. A l'aide d'un robot ou d'un mixeur mélangez le tofu pour le rendre le plus crémeux possible. A la fin, il doit approcher la texture d'une crème.
2. Faites fondre le chocolat au bain-marie.
3. A la crème de tofu, ajoutez le miel, la cannelle et la purée de votre choix. Mélangez bien le tout.
4. Enfin , ajoutez le chocolat fondu et amalgamez le tout.
5. Vous pouvez ajouter votre mousse dans un saladier, ou bien , vous pouvez garnir des petits pots en verre récupérés pour faire des portions individuelles.
6. Placez au réfrigérateur au minimum 3h afin que la mousse prenne.
7. Dégustez !!!