



# LES RECETTES PRO DE G&LDF

## MOUSSE AU CHOCOLAT VÉGÉ ET TOPPING POPCORN

### INGREDIENTS

2 VOL. DE JUS DE POIS  
CHICHE EN BOCAL  
2 VOL. DE CHOCOLAT NOIR  
1/2 VOL. DE SUCRE EN  
POUDRE  
1 VOL. DE MAÏS POPCORN



TEMPS DE  
CUISSON



RAPIDE

DIFFICULTÉ



FACILITÉ  
D'ASSEMBLAGE



CIBLE



### PROCÉDÉ

- PRÉLEVER LE JUS DE POIS CHICHES, FOUETTER AU BATTEUR QUAND LE MÉLANGE EST MOUSSEUX, AJOUTER LE SUCRE EN FILET (1/4)
- FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT AU BAIN MARIE, FAIRE REFROIDIR À TEMPÉRATURE AMBIANTE PUIS INCORPORER LE CHOCOLAT DÉLICATEMENT AU JUS MONTÉ
- POUR LE POPCORN MÉLANGER 1/4 DU VOLUME DE SUCRE, D'EAU ET D'HUILE DANS UNE SAUTEUSE. FAIRE FONDRE LE SUCRE. VERSER LES POP CORN. LAISSER POPER À FEU DOUX

