

Choco-mousse

Par Marie-Claude Morin

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de réfrigération : 30 minutes
Rendement : 4 ramequins ou petits verres

Ingrédients

6 oz (170 g)	de chocolat noir 70 %
2 c. à soupe (30 ml)	de crème 10 %
11 oz (300 g)	de tofu dessert sucré (non aromatisé)
$\frac{3}{4}$ tasse (180 ml)	de crème fouettée du commerce
$\frac{1}{2}$	banane



Préparation

1. Casser le chocolat en morceaux.
2. Dans un bol allant au micro-ondes, fondre le chocolat avec la crème 1 minute. Remuer toutes les 30 secondes avec une spatule.
3. Incorporer le tofu dessert et bien mélanger au fouet. On peut aussi utiliser un mélangeur à main pour obtenir une texture plus lisse. Déposer dans des ramequins ou des petits verres.
4. Réfrigérer au moins 30 minutes.
5. Peler la banane et sur une planche à découper, la trancher en rondelles.
6. Ajouter la crème fouettée sur la mousse et les tranches de banane.

Outils de cuisine à prévoir

- ★ Bol allant au micro-ondes
- ★ Spatule
- ★ Fouet ou mélangeur à main
- ★ Ramequins ou petits verres
- ★ Planche à découper
- ★ Couteau d'office
- ★ Tasses à mesurer