



Mousse au chocolat aux biscuits Oreo et aux framboises



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 avocats mûrs
1/2 paquet de tofu (nature bio)
4 cuillères à soupe de sirop d'agave
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille
1 poignée de noisettes (finement hachées)
1 ravier de framboises
4 biscuits oreo (ces biscuits sont végétariens !)

Méthode de préparation

- 1.** Pelez les avocats et dénoyautez-les.
- 2.** Mixez la chair avec le tofu soyeux, le sirop d'agave et l'extrait de vanille jusqu'à obtenir un mélange lisse.
- 3.** Placez-le dans une poche à douille dentelée et répartissez la mousse dans quatre verrines.
- 4.** Décorez avec les framboises, les noisettes et les biscuits Oreo.