

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 végans !)

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.**