



# Mousse au chocolat surprenante



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

200 grammes de chocolat noir  
300 grammes de tofu soyeux (égoutté et à température ambiante)  
2 cuillères à soupe de miel  
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille  
50 grammes de myrtilles

## Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre le chocolat au micro-onde et mélangez bien. Laissez-le revenir à température ambiante.
- 2.** Versez le tofu, le miel et l'extrait de vanille dans le robot de cuisine et mixez jusqu'à obtention d'une texture lisse.
- 3.** Ajoutez le chocolat fondu et mixez à nouveau.
- 4.** Versez le mélange dans quatre verrines et laissez figer au réfrigérateur.
- 5.** Garnissez de myrtilles.