**Mousse au chocolat au jus de pois chiches**

Ingrédients : (pour 4 verrines)

- 200 g de bon chocolat noir à pâtisser
- 180 g de jus de pois chiches (d'une petite conserve, ça suffit)

Recette :

Versez le jus de pois chiches dans un saladier. Fouettez pendant 5 mn (un peu plus longtemps que pour des blancs d'oeufs en neige) à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique. Le mélange va mousser. Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie. Lorsqu'il est fondu, remuez pour qu'il soit bien lisse.

Versez le chocolat dans un saladier. Répartissez la mousse en 3 fois au chocolat en remuant délicatement pour ne pas casser la mousse. Répartissez la mousse au chocolat dans 4 verrines.

Laissez reposer une heure au réfrigérateur avant de servir.

HA-LLU-CI-NANT !

***http://www.evacuisine.fr/***