

Crème moussieuse au chocolat et au tofu soyeux



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 5 minutes
- ✓ **Cuisson** : 5 minutes
- ✓ **Repos** : 24 heures

- ✓ **Ingrédients**
pour 4 personnes :
 - 400 g de tofu soyeux
 - 150 g de chocolat noir
 - 50 g de chocolat pralinoise



✓ **Préparation :**

Faites fondre le chocolat noir et la pralinoise au bain-marie.

Ajoutez le tofu soyeux et mélangez. Versez le tout dans le blender. Mixez pendant plusieurs minutes.

Versez dans 4 ramequins (la consistance est un peu liquide, c'est normal) et réservez au frais pendant 24 heures.

www.audalacuisine.com