

Mousse de vermicelles aux marrons



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

45g de sucre
200g de vin rouge végan
1 orange
80g de marrons pelés
15g de kirsch
100g de chocolat végane 64%
Vanille
Cannelle
230g de vermicelles à
température ambiante
150g d'Aquafaba (eau de
cuisson/eau de la boîte de
pois chiches)
250g de crème d'avoine

PRÉPARATION

MARRONS AU VIN ROUGE

Faire caraméliser le sucre et déglacer avec le vin rouge et l'orange pressée.

Ajouter les marrons, laisser mijoter pendant env. 10 minutes, puis laisser refroidir.

Une fois qu'ils sont froids, ajouter du kirsch à volonté.

MOUSSE DE VERMICELLES

Faire fondre délicatement le chocolat et le parfumer à volonté avec de la cannelle et de la vanille.

Fouetter séparément le substitut de crème et l'Aquafaba.

Incorporer lentement le chocolat fondu à la crème.

Travailler brièvement le vermicelle au fouet, puis y ajouter la crème au chocolat.

À la fin, lorsque tout est bien mélangé, incorporer délicatement l'Aquafaba fouettée, verser dans des verres et mettre au frais pendant au moins 3 heures.

PRÉSENTATION:

Ajouter à volonté les marrons au vin rouge et déguster.