



*Idee-cadeau :*  
**Mousse au chocolat en pot**

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Caroline Roy

---

**INGRÉDIENTS À METTRE EN POT**

- 20 g (1/4 tasse) de cacao
- 35 g (1/3 tasse) de flocons d'érable \*
- 50 g de chocolat noir à 70 % en morceaux

**INGRÉDIENT À EMBALLER**

- 1 paquet (340 grammes) de tofu soyeux ferme \*\*

---

**PRÉPARATION**

1. Dans un contenant de verre, superposer les ingrédients suivants pour créer des étages : d'abord le cacao, ensuite les flocons d'érable et pour terminer, les morceaux de chocolat noir. Amusez-vous ensuite à décorer le pot !
2. Emballez le bloc de tofu
3. Vous pouvez aussi imprimer la recette complète et la joindre à votre présent. Vous pouvez la rouler comme un parchemin.



**CONSEIL PRATIQUE**

\* et \*\* Vous pouvez utiliser des produits comparables pour réussir la recette. Pour ma part, j'ai utilisé précisément ces produits :

- Flocon d'érable Décacer
- Tofu soyeux ferme Mori-Nu

*J'utilise le **tofu soyeux ferme** pour la texture vraiment onctueuse qu'il donne à cette mousse. Porter attention à ce détail, car le **tofu soyeux mou** ne donnera pas un résultat aussi crémeux.*