

# MOUSSE AU CHOCOLAT ET À L'ORANGE

*120 g de chocolat noir  
2 c. à s. de sucre glace  
250 ml de lait de soja sucré  
2 c. à s. de crème de riz  
5 cl de jus d'orange  
1 orange pour la garniture*

*Faire fondre le chocolat au bain-marie. Chauffer le lait de soja et la crème de riz en fouettant et cuire jusqu'à épaississement*

*Mélanger le chocolat fondu, le sucre glace et le lait de soja. En dernier lieu, incorporer le jus d'orange et mélanger soigneusement.*

*Verser dans des coupes et décorer de rondelles d'orange.*