La mousse au chocolat vegan:  
Temps de cuisson : 5 minutes  
Pour 4 personnes:  
- 100 g de chocolat  
- 50 g de sucre  
- 5 cl de lait d'amandes (ou noisettes, riz, coco ...)  
- le jus d'une boite de conserve de pois chiche de 370ml  
- 1 pincée de cannelle  
  
Pour 8 personnes:  
- 200 g de chocolat  
- 100 g de sucre  
- 10 cl de lait d'amandes (ou noisettes, riz, coco ...)  
- le jus d'une boite de conserve de pois chiche de 740cl  
- 1 pincée de cannelle  
  
Ecrire une fonction qui renvoie la recette de cuisine de la mousse vegan en fonction du nombre d'invités.  
Le nombre d'invité sera passé en paramètre de la fonction et peut être compris entre 1 et 2000.  
  
Bonus: Gérer les unitées  
1000g ==> 1kg  
100cl ==> 1l