RECETTE
Mousse au chocolat

8 personnes



Ingrédients



375g de chocolat noir



500ml de crème fouettée mousseuse



250ml de lait bouilli

Préparation

1. Incorporer en 2 ou 3 fois le lait chaud dans le chocolat et mélanger pour avoir une texture lisse, brillante et homogène.
2. Trempez la gélatine dans l'eau froide au préalable, puis faire fondre dans le lait après son ébullition. Quand le mélange lait + chocolat (+gélatine) est fait, sa température doit être environ à 30°/35°C.
3. À ce moment-là, rajouter en plusieurs fois et délicatement la crème fouettée mousseuse et mélanger à l'aide d'une spatule type «Marie-Louise» ou un fouet.
4. C'est une mousse, il faut donc la verser dans un saladier, ou pour faire des entremets dans des cercles ou autres formes. Laisser durcir au frigo 1 nuit c'est l'idéal !

Bonne dégustation 😍