

MOUSSE AU CHOCOLAT

enrichie

INGRÉDIENTS : 4 PERSONNES

- 150ml de crème entière
- 20g de beurre
- 4 œufs frais
- 130g de chocolat noir

MATÉRIEL

Bol, casserole, fouet
économique, ramequins,
cuillère, ramequin

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 1 personne

Protéines	Lipides	Glucides	Kcal
9,2	27	19	382

RECETTE – FACILE

- Séparer les blancs des jaunes
- Faire fondre le chocolat au lait et le beurre
- Ajouter le chocolat et le beurre fondus aux jaunes battus
- Monter les blancs en neige ferme
- Mélanger délicatement les blancs en neige au reste
- Mettre au frais
- Au dernier moment, monter au batteur la crème bien froide en chantilly
- Servir avec de la chantilly dessus