

Mousse au chocolat



4



30 min



Facile

Ingrédients



10 cl de lait



250 g de chocolat noir



3 œufs

Préparation

Étape 1 :

Faire fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie en réservant une partie pour la décoration que vous aurez préalablement râpé
Faire chauffer le lait à part

Étape 2 :

Séparer les blancs des jaunes d'œufs
Monter les blancs en neige

Étape 3 :

Verser le lait chaud sur le chocolat en plusieurs fois afin de réaliser une ganache souple et homogène.
Ajouter les jaunes d'œufs

Étape 4 :

Mélanger délicatement les deux appareils
Verser dans des verrines
Laisser reposer minimum 2h au frais

Étape 5 :

Une fois prise, disposer les copeaux de chocolat sur la mousse