



Recette N° 025 : Mousse légère au chocolat

Facile		
Préparation :	Cuisson :	Repos :
20 minutes	10 minutes	1 nuit
Pour 4 personnes: <ul style="list-style-type: none">👉 425 g (42,5 cl) de lait entier🟢 100 g (10 cl) de crème fraîche fluide<ul style="list-style-type: none">👉 20 g de miel d'acacia🟠 40 g (2 pièces) de jaunes d'œufs<ul style="list-style-type: none">🔴 35 g de sucre semoule🟢 250 g de chocolat noir (64% cacao)👉 50 g de chocolat au lait (33% cacao)		



La Préparation

- 🟢 Dans une casserole, mélanger le lait, la crème, le miel, le sucre et les jaunes d'œufs.
- 👉 Cuire le tout à 85° C en remuant vivement avec un fouet.
- 🟠 Verser sur les chocolats hachés, préalablement fondus au micro-ondes. Bien mélanger au fouet, puis mixer.
- 🟣 Transvaser dans un plat à gratin, poser au contact une feuille plastique et réserver au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet.
- 🟢 Verser dans le siphon puis charger 2 cartouches de gaz. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur, secouer bien puis dresser la mousse aérienne dans des verres.
- 👉 Pour une déco sympa, râper du chocolat noir à l'aide d'un couteau économe et dresser quelques billes au chocolat.