



MOUSSE AU CHOCOLAT

sans oeuf, sans sucre

A préparer la veille

Temps préparation : 10 mn

Pas de cuisson

Temps de repos : 1 nuit

Ingrédients : 6 personnes

- 250g de chocolat (noir ou en mélange noir et au lait)
- 20cl de lait
- 25cl de crème liquide entière très froide
- 1 pincée de fève de Tonka finement râpée (*facultatif*)
- pour la décoration : pépites de chocolat pétillantes

Une seule condition pour réussir cette Mousse au Chocolat : Placer au congélateur un saladier en verre et les batteurs du fouet au moins 30 minutes avant le commencement de la recette. Ceci permettra de réussir la crème fouettée.

PREPARATION la veille

1 – Mettre le chocolat en petits morceaux dans un saladier.

2 – Faire chauffer le lait jusqu'à frémissement, puis le verser sur le chocolat. Après 1 minute, commencer à mélanger au fouet le chocolat jusqu'à obtenir une préparation lisse. Ajouter un peu de fève de Tonka râpée. Laisser refroidir.

3 – Crème fouettée : Prendre le saladier très froid, verser la crème liquide entière : fouetter pendant 2 mn. Elle doit doubler de volume.

4 – Mélanger délicatement avec une spatule le chocolat refroidi avec la crème fouettée.

REPOS une nuit

Verser la préparation au chocolat dans des verrines individuelles et recouvrir d'un film alimentaire. Mettre au frais pour une nuit.

Au moment de servir, déposer quelques pépites de chocolat pétillantes pour décorer cette jolie Mousse au chocolat.