

MOUSSES CHOCOLAT ET CARAMBAR

20 min de préparation - 5 min de cuisson- 2 h de repos au minimum

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 carambar
- 120 g de chocolat noir
- 4 œufs
- une pincée de sel

- 1- Faire fondre au bain-marie le chocolat coupé en morceaux et les CARAMBAR. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène, puis laisser tiédir.
- 2- Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Monter les blancs, avec la pincée de sel, en neige ferme. Ajouter les jaunes dans la préparation au chocolat et mélanger, puis incorporer délicatement les blancs en neige.
- 3- Répartir la mousse dans des verrines et réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de servir.



BON APPETIT LES GOURMANDS !

Adélaïde.