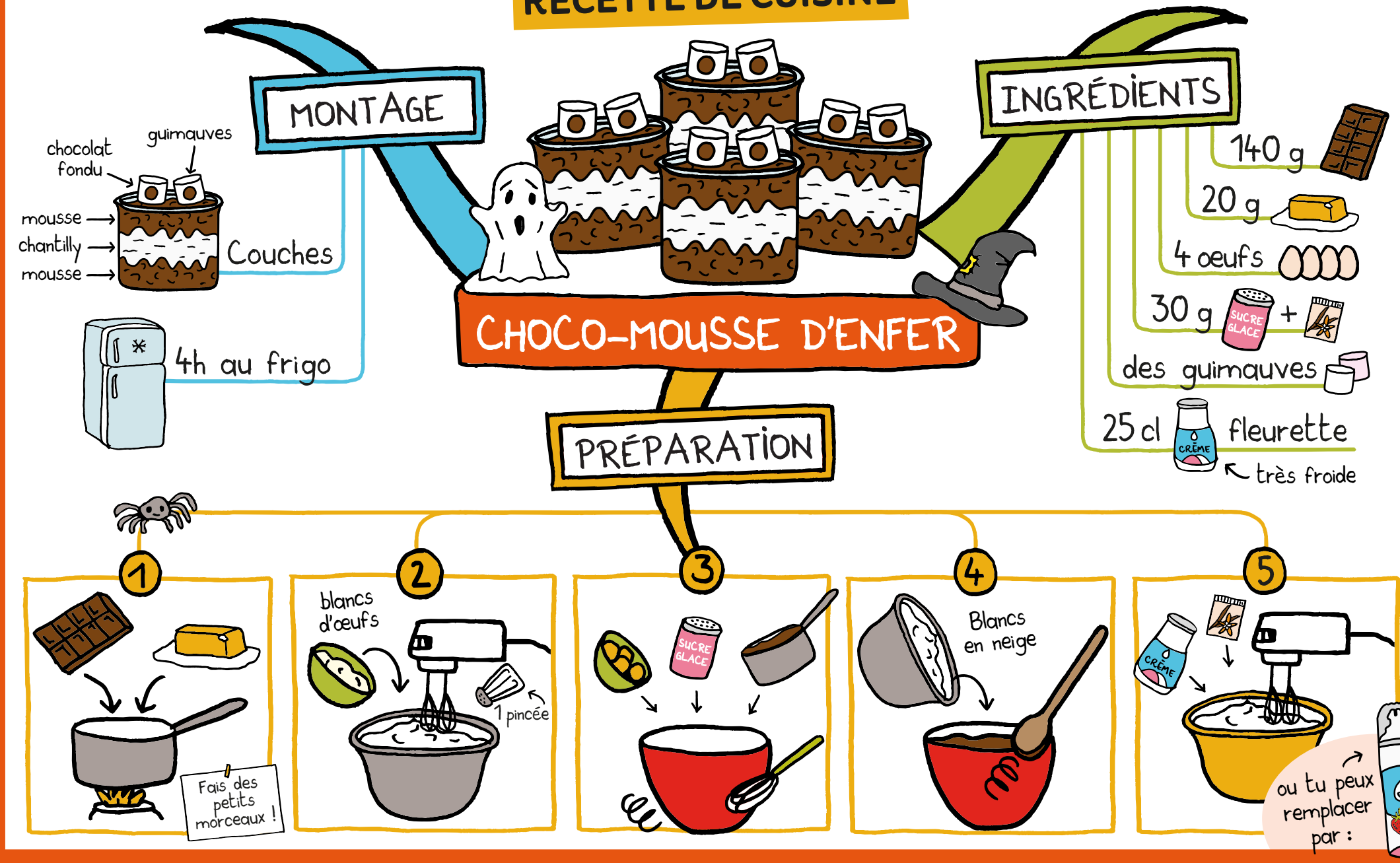
MES CARTES MENTALES

RECETTE DE CUISINE



CHOCO-MOUSSE D'ENFER

RECETTE

1. Fais fondre, à feu très doux, les morceaux de chocolat avec le beurre dans une casserole.

2. Sépare les blancs des jaunes puis monte les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel.

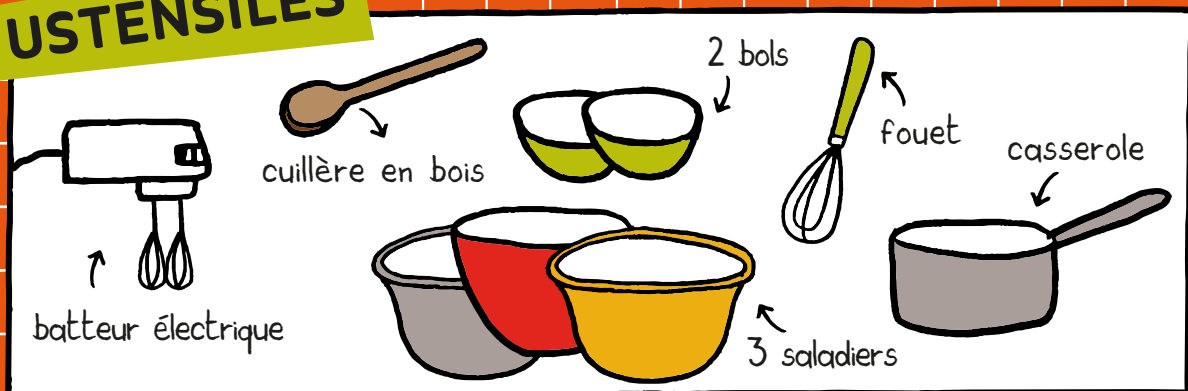
3. Mélange les jaunes d'œufs avec le sucre glace puis ajoute le chocolat/beurre fondu. Mélange bien.

4. Incorpore délicatement les blancs d'œufs à la préparation au chocolat en utilisant une cuillère en bois.

5. Dans un autre plat, monte la crème fleurette en chantilly avec le sucre vanillé. ↑ très froide

Dans des verres larges, dispose dans cet ordre chaque préparation en fine couche : mousse au chocolat, crème chantilly, mousse au chocolat. Avec le reste de chocolat fondu, dessine un œil sur le haut de chaque guimauve, puis dispose-les sur le dessus des mousses. Place-les au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de déguster.

USTENSILES



INDICATIONS

personnes

préparation

difficulté

Une photo des choco-mousses