

La mousse chocolat et sa surprise de café

“ Un dessert onctueux qui surprendra les amateurs de chocolat par sa boule de crème glacée café. A tester avec une boule surprise Caramel Fleur de Sel. ”

Yannick Tranchant



Ingrédients

Pour la mousse au chocolat :

3 blancs d'œufs
50 g de sucre en poudre
100 g de chocolat 70%

Pour la surprise de café :

Quelques tuiles de biscuit
100 g de noisettes concassées
***Crème Glacée Café Arabica de Colombie
Carte d'Or Professionnels***

Recette

Pour réaliser la mousse au chocolat, faire fondre le chocolat au bain-marie.
Monter les blancs en neige avec le sucre en poudre.
Incorporer ensuite délicatement les blancs en neige au chocolat fondu, hors du feu.
Mouler le mélange dans un verre ou une coupe et réserver au frais au moins 1 heure.

Pour la surprise de café, former deux à trois quenelles de Crème Glacée Café Carte d'Or puis les disposer sur la mousse au chocolat.

Saupoudrer de noisettes concassées puis ajouter quelques tuiles de biscuit sur les quenelles de café.

