



Mousse 3 chocolats

Ingredients

Mousse chocolat noir

70g de chocolat noir

60g de lait

200g de crème liquide entière

Mousse chocolat au lait

90g de chocolat au lait

50g de lait

200g de crème liquide entière

Mousse chocolat blanc

120g de chocolat blanc

50g de lait

200g de crème liquide entière

Étape de la recette

>>>

Faire chauffer le lait

Verser chaud sur le chocolat hch et mlanger

Laisser refroidir

Monter la crme en chantilly ferme

Incorporer dlicatement au chocolat et verser dans les verrines

Procder de la même façon pour les 3 mousses, en laissant prendre 2h pour chaque mousse