

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

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr