

Mousse pralinée

Ingredients
100g de chocolat noir
50g de chocolat au lait
50 + 90g de crème liquide entière
110g de pâte praliné
3 oeufs

Étape de la recette

>>> Pour 4 grosses verrines

Sparer les blancs des jaunes d'oeufs et mettre de ct

Faire fondre ensemble les chocolats et 50g de crme liquide au micro onde

Incorporer le pralin

Ajouter les jaunes d''oeufs et mlanger

Verser le reste de crme liquide et mlanger

Monter les blancs en neige et les incorporer e 3 fois, dlicatement

Verser dans des verrines et laisser une nuit au frais

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