



Mousse chocolat framboise

Ingredients

200g de chocolat noir de 55-60%

4 oeufs

160 de purée de framboises

30g de sucre

Étape de la recette

ASTUCE

- Le choix du chocolat 55-60% de cacao est pour éviter d'écraser le goût de la framboise- Attention à utiliser une purée de framboise sans trop de sucre- La mousse sera encore meilleure le lendemain ?