

Mousse au chocolat de Cyril Lignac

Ingredients
9 blancs d'oeufs
40g de sucre
200g de chocolat noir
100g de chocolat au lait
30g de lait
170g de crème liquide entière

Étape de la recette

- Pour environ 8 personnes -

Faire chauffer ensemble le lait et la crme liquide

Verser le mlange chaud sur les chocolats en morceaux

Mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne

Laisser refroidir

Monter les blancs en neige en versant le sucre en 2 fois jusqu' ce qu'ils soient bien ferme

Ajouter les blancs en neige au chocolat en 3 fois, dlicatement la maryse

Verser dans les coupelles et mettre au frais au moins 4h

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