



Mousse au chocolat de Philippe Conticini

Ingredients

125g de crème liquide entière
58g de lait
27g de sucre roux
170g de chocolat noir
40g de chocolat au lait
175g de blancs d'oeuf

Étape de la recette

- Pour environ 4 personnes -

Faire chauffer ensemble le lait et la crème, sans faire bouillir

Verser chaud sur les chocolats en morceaux et mélanger

Monter les blancs en neige avec le sucre roux jusqu'à obtenir des blancs en neige assez souple

Incorporer 1/4 des blancs en neige à l'aide du fouet

Puis le reste en 2 fois mais délicatement à l'aide d'une maryse

Verser la mousse dans les ramequins et laisser au frais au moins 4h