

MOUSSE AU TOBLERONE BLANC



Mousse au Toblerone blanc (pour 6 à 8 personnes)

300 g de Toblerone blanc

Casser en gros morceaux, verser dans un récipient et mettre au bain-marie tiède, retirer le récipient et remuer jusqu'à obtenir une pâte lisse.

2 oeufs

Ajouter au chocolat et bien mélanger.

4 dl de crème

Battre la crème en chantilly et l'ajouter délicatement au chocolat.

Garder au frais 2 à 3 heures.

servir

A l'aide de 2 cuillères, former des boules de mousse que vous disposerez sur une assiette et garnirez de crème.

CONSEIL

Servir les deux mousses ensemble!

