

Les recettes de Doudoue

<http://doudoue73.canalblog.com>

Mousse aux trois chocolats

Pour 4 verrines

- 50 g de chocolat noir
- 50 g de pralinoise
- 60 g de beurre
- 3 oeufs
- 1 c à s de sucre
- 100 g de chocolat blanc
- 100 ml ou 10 cl de crème fraîche liquide
- 4 gavottes



Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie ou micro onde

Laissez refroidir un peu.

Laissez refroidir un peu pendant que vous montez la crème chantilly.



Incorporez la doucement au chocolat fondu.

Faite fondre au bain-marie ou micro-onde les chocolats avec le beurre.

Hors du feu, ajoutez les jaunes d'oeuf.



Montez les blancs en neige avec une pincée de sel,

Lorsqu'ils sont bien fermes, rajoutez le sucre et fouettez jusqu'à ce qu'ils forment le bec d'oiseau.



Incorporez les délicatement au chocolat fondu.

Mettez au fond des verrines des gavottes émiettées.

Puis versez la mousse au chocolat blanc



Ensuite mettre la mousse au chocolat noir.

Laissez au frais minimum deux heures.

