

## *Le vendredi c'est pâtisserie*

### ***Mousse au Toblerone.***

---

Le Toblerone vous connaissez ?!? Ce chocolat d'origine Suisse qui se mange très facilement devant un navet à la TV, qui contient des petits éclats de nougat qui collent sous la dent. Le saviez-vous : La version classique au chocolat au lait a été inventée en 1908 par la maison Tobler, le noir et le blanc suivront bien plus tard en 1969 et 1973. Pour l'anecdote, des défenses anti-chars construites en Suisse dans les années 30 portent le même nom que cette confiserie, à cause de leur forme pyramidale bien entendu !

### **Ingrédients : Pour 6 petites verrines ou 4 ramequins**

- 100 grammes de Toblerone (1 barre de taille normale)
- 25 grammes de chocolat à pâtisserie
- 50 ml. de crème liquide
- 1 jaune d'oeuf
- 3 blancs d'oeufs
- 1 pincée de sel
- 15 grammes de sucre

### **Réalisation :**

Cassez le Toblerone et le chocolat en morceaux, faites chauffer la crème. Une fois chaude, versez-la sur les deux sortes de chocolat puis mélangez rapidement à l'aide d'une spatule. Ajoutez le jaune d'oeuf, la préparation doit être homogène.

Versez les blancs dans la cuve de votre batteur et commencez à les monter à vitesse moyenne avec une pincée de sel. Si vous n'en avez pas, utilisez un petit batteur à main qui fera très bien l'affaire.

Une fois que les blancs deviennent mousseux, ajoutez le sucre en pluie petit à petit tout en augmentant progressivement la vitesse du batteur (qu'il soit sur socle ou à main) jusqu'à obtenir une meringue ferme. Il doit se former des petits "becs" sur les fouets.

Incorporez les blancs à la préparation au chocolat petit à petit et délicatement, à l'aide d'une spatule. Répartissez le tout dans des petites verrines ou dans des ramequins que vous placerez au frais au moins une heure.



Tips : Je pense qu'il est tout aussi possible d'utiliser cette recette avec le Toblerone noir. Le site de Toblerone vous propose aussi une version au chocolat blanc, différente de la mienne, mais peut-être à essayer !