

Mousse au chocolat mascarpone

Ingrédients

3 oeufs

120 gr de mascarpone à température ambiante

60 gr de sucre en poudre

120 gr de chocolat au lait

Faire fondre le chocolat selon votre habitude

Séparer les blancs des jaunes

Ajouter le sucre au chocolat fondu puis les jaunes un à un et finir par le mascarpone

Monter les blancs en neige ferme

Les incorporer délicatement à la préparation au chocolat

Répartir dans des coupes

Mettre au frais plusieurs heures

Au moment de servir décorer avec des billes de chocolat et une tuile de carambar

