

Mousse chocolat-coco

Ingrédients :

(Pour 4 pots)

=> Mousse coco :

- 15cl de lait de coco
- 1cc d'édulcorant liquide
- 1 blanc d'œuf
- 1 feuille de gélatine

=> Mousse chocolat :

- 2 blancs d'œufs
- 30g de chocolat

1. Faire tremper la gélatine 10 min dans de l'eau froide
2. Faire tiédir le lait de coco avec l'édulcorant et hors du feu ajouter la gélatine.
3. Laisser tiédir
4. Battre le blanc en neige ferme et l'ajouter au lait de coco.
5. Faire fondre le chocolat au micro-ondes avec 1 càS d'eau.
6. Monter les blancs en neige et incorporer délicatement le chocolat.
7. Verser alternativement les deux mousses dans des verres et laisser prendre au frais.