



MOUSSE A LA PRALINOISE

Pour 6 personnes :

120 grs de chocolat "pralinoise", 60 grs de chocolat noir à 70 % de cacao, 5 cl de lait, 25 cl de crème liquide, quelques framboises

Faire fondre les 2 chocolats au bain marie.

Placer un grand bol et les fouets du batteur dans le congélateur. Faire chauffer le lait et le verser sur le chocolat fondu. Bien mélanger, laisser tiédir. Pendant ce temps, battre la crème en chantilly et l'incorporer délicatement en 2 fois dans le chocolat.

Débarrasser une partie de la mousse dans des verres, poser une ou 2 framboises, recouvrir du reste de la mousse et décorer d'une framboise. Mettre quelques heures au réfrigérateur avant de déguster.

Une vraie recette de gourmande paresseuse.....

Blog : maptitcuisine.canalblog.com