



Les Gourmandises de Marina

Mousse chocolat-noisette

Ingrédients :

100 grs de chocolat

20 grs de poudre de noisette

3 œufs

Faire fondre le chocolat au bain marie

Lorsqu'il est fondu ajouter la poudre de noisette.

Séparer les blancs des jaunes, ajouter les jaunes au chocolat.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.

Ajouter délicatement le blanc en neige à l'appareil avec une spatule.

Remplir de verrines et laisser prendre au réfrigérateur au moins 4 heures.

<http://re7demarina.canalblog.com/>