

Mousse au chocolat au lait

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 300g de chocolat au lait à minimum 40-45% de cacao
- 100g de lait
- 1 jaune d'œuf
- 6 blancs d'œuf
- 35g de sucre

Préparation

1. : de chocolat au lait à minimum 40-45% de cacao de lait 1 jaune d'œuf 6 blancs d'œuf de sucre
Recette : Faites fondre le chocolat ; faites chauffer le lait, puis versez-le sur le chocolat fondu en plusieurs fois, en mélangeant bien pour obtenir une ganache lisse et brillante.
2. Ajoutez le jaune d'œuf, mélangez à nouveau.
3. Montez les blancs d'œufs en neige, et serrez-les avec le sucre.
4. Ensuite, incorporez-les délicatement à la ganache, puis versez dans des verrines ou dans un salader.
5. Placez au réfrigérateur au moins 3 heures, puis ajoutez quelques noisettes (ou pas) et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com