

# Mousse au chocolat sans oeufs

## Préparation

1. : de lait entier de crème liquide entière de chocolat Guanaja Recette : Faites fondre le chocolat doucement.
2. Faites chauffer le lait, puis versez-le en plusieurs fois sur le chocolat en mélangeant bien après chaque ajout pour avoir une bonne émulsion.
3. Quand le mélange est à 60°C, montez la crème en chantilly pas trop ferme.
4. Quand le mélange est à 55°C, ajoutez-y délicatement la crème montée à la maryse.
5. Versez dans des pots individuels ou bien dans un petit saladier pour une version à partager, puis laissez cristalliser 2 à 3h minimum au réfrigérateur.
6. Jivara, et dans ce cas attendre que le mélange soit à 50°C avant d'ajouter la crème montée.
7. Ensuite, vous n'avez plus qu'à ajouter (ou pas) ce que vous souhaitez sur la mousse (noisettes torréfiées, gruë de cacao, fleur de sel...) et à vous régaler !

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)