



Déclinaison aux chocolats

Ingrédients

Mousse chocolat blanc

- pastilles chocolat blanc DBDC : 60g
- gingembre en poudre DBDC : 1 pincée
- 1/4 citron jaune non traité

Mousse chocolat noir

- pastilles chocolat blanc DBDC : 90g

Mousse chocolat au lait

- pastilles chocolat blanc DBDC : 65g
- crème fleurette (2 fois 20 cl) : 40cl

- gourmandise de cerises noires DBDC : pm
- chocolat blanc saveur framboises DBDC : pm
- 2 carré gingembre chocolat noir DBDC
- pastilles chocolat amer DBDC (pour décor) : pm

Temps de préparation : 30

Mettre 20 cl de crème fleurette au frais dans un bol inox. Mettre chaque parfum de pastilles dans 3 bols différents, sur les pastilles chocolat blanc ajouter une pincée de gingembre et les zestes d'un quart de citron haché très très fin. Dans une casserole faire bouillir les 25 cl de crème fleurette restante, verser cette crème de façon équitable sur chaque pastilles de chocolat. Laisser fondre celles-ci, puis à l'aide d'un fouet mélanger afin de rendre l'ensemble homogène. Monter les 20 cl de crème conservée au réfrigérateur en crème fouettée bien ferme. A l'aide d'une spatule souple ajouter la crème fouettée divisée en 3 dans chaque bol de préparation au chocolat. Remplir 2 verres à présentation de chaque mousse, mettre l'ensemble au frais. Pour finir la présentation des mousses sur celle au chocolat blanc faire des copeaux de chocolat blanc avec un économiseur et la tablette de chocolat blanc aux framboises. Sur celle au chocolat au lait, planter un carré de gingembre chocolat noir, et sur la mousse chocolat noir, mettre une cuillère de gourmandise aux cerises noires.

Trucs Astuces : Comment réaliser des mousses au chocolat? Comment utiliser un siphon à crème fouettée?

Prix par personne : 2,10 Euros

Accord mets / vins : Un chocolat chaud Trésor de MONBANA ou un Thé KUSMI TEA SPICY CHOCOLAT