

metro



Choco-coco à la mousse au chocolat

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 4 Votes

 Sans Gluten

4 PORTIONS | 0:25 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 3:40 TEMPS TOTAL

Ingrédients

210 g (7 oz) Chocolat noir

5 Oeuf

30 ml (2 c. à soupe) Sucre

170 ml (2/3 tasse) Crème 35%

80 ml (1/3 tasse) Sucre glace, tamisé

2 Facultatif oeufs en chocolat à coquille vide

Préparation

Fondre le chocolat au bain-marie.

Séparer le blanc et les jaunes d'oeufs.

Mélanger les jaunes d'oeufs au sucre jusqu'à consistance crémeuse.

Chauffer la crème et incorporer doucement le mélange de jaune d'oeufs et de sucre.

Monter les blancs d'oeufs en neige en incorporant le sucre glace.

Mélanger le chocolat fondu au mélange crème, jaune d'oeufs et sucre.

Ajouter délicatement le mélange de blancs d'oeufs avec une spatule.

Déposer la mousse dans les moitiés d'oeufs en chocolat, des ramequins ou des coupes de chocolat. Réfrigérer durant 3 heures.

Source : Metro

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
