

# metro



## Mousse au chocolat et au mascarpone

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 2 Votes

 Sans Gluten

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 3:15 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

6 Oeuf

90 ml Beurre non salé  
(6 c. à soupe)

120 ml Cacao en poudre  
(8 c. à soupe)

120 ml Sucre glace  
(8 c. à soupe)

Quantité suffisante, fromage mascarpone

Quantité suffisante, sucre glace

### Préparation

Séparer les jaunes d'œufs et les blancs d'œufs.

Monter les blancs d'œufs en neige ferme. Réserver.

Au robot culinaire, ramollir le beurre ; ajouter le cacao et bien mélanger.

Ajouter le sucre glace et bien mélanger.

Ajouter les jaunes d'œuf un à la fois.

Retirer le mélange du robot, déposer dans un bol.

Incorporer les blancs d'œufs délicatement à l'aide d'une spatule.

Réserver environ 60 ml (4 c. à soupe) de la mousse au chocolat qui servira à faire les cœurs en chocolat.

Mousse chocolat et fromage mascarpone :

Incorporer le reste de la mousse à une même quantité de fromage mascarpone et de sucre glace et mélanger jusqu'à homogénéité.

Dans des coupes, déposer la mousse chocolat et mascarpone.

Ajouter à chacune des coupes 15 ml (1 c. à soupe) de mousse au chocolat réservée.

A l'aide d'un petit couteau, faire un trait au centre de la mousse au chocolat,

le petit cœur en chocolat apparaîtra.

Réfrigérer au minimum 3 heures.

Source : Chef Robert Villeneuve

---

## 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.

---