

# metro



## Mousse délicieuse au chocolat

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 3 Votes

8 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 0:15 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**3x100 g** Barres de chocolat noir 70% cacao, hachées

**15 g** (1 c. à soupe) Beurre

**30 ml** (2 c. à soupe) Eau chaude

**475 ml** (2 tasses) Crème fraîche épaisse

**4** Jaunes d'oeufs

**50 g** (1/4 tasse) Sucre

**15 ml** (1 c. à soupe) Liqueur à l'orange (facultatif)

### Préparation

Faire fondre le chocolat haché et le beurre <http://www.lindt.com/ca/swf/fra/connaisseurs/recettes/comment-temperer-le-chocolat/>

Ajouter l'eau chaude et la liqueur d'orange au chocolat et remuer pour former une pâte homogène. Réserver.

Dans un autre bol, fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit à peine ferme. Réserver au réfrigérateur.

Dans un autre bol, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre.

Ajouter le chocolat aux jaunes d'œufs et combiner le tout.

Incorporer délicatement la crème fouettée.

Verser la préparation dans un bol ou des verrines individuelles, couvrir de film étirable et réfrigérer un minimum de 6 heures ou toute la nuit.

Source : Lindt

### Mentions légales

**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.

---