



Gâteaux, biscuits et chocolat
Mousse au chocolat



2h50 **15 min** **5 min** **2h30** **387**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour la
mousse au chocolat**

450 ml **Crème liquide
(fleurette)**
180 g **Chocolat noir**

Étape 1

Réalisation de la mousse au chocolat

- 1 Hacher le chocolat assez finement à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Faire bouillir la crème fraîche dans une casserole. Une fois chaude, la verser dans le chocolat. Mélanger.
- 3 Fouetter la crème bien froide à l'aide d'un batteur électrique.
- 4 Incorporer la crème fouettée dans le chocolat fondu.
- 5 Fouetter légèrement la préparation pour l'aérer.
- 6 Filmer et réserver au réfrigérateur pendant deux heures.