

Mousse au chocolat

Pour 4 verrines :

Ingédients :

- Chocolat noir pâtissier : 180g
- Lait demi-écrémé : 20cl
- Blancs d'œufs : 4
- Sucre : 50g
- kinovy : 2 sachets (12 g)

Mode opératoire :

1. Faire fondre le chocolat dans au bain marie.
2. Monter les blancs en neige ferme.
3. Peser le sucre et le lait puis y ajouter le contenu des sachets kinovy. Mixer au mixeur plonger jusqu'à obtention une mousse (environ 3 minutes).
4. Mettre le chocolat fondu dans la mousse de lait et continuer et mixer durant 1 minute.
5. Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une maryse.
6. Mettre en verrine et laisser reposer au réfrigérateur 1H.

Tps: 15min

cuisson/repos frigo: 1H

cout: économique

difficulté: facile





*La gélatine
des pâtisseries
malins*



Découvrez d'autres délicieuses recettes sur
www.kinovy.com