

MOUSSE 3 CHOCOLATS



4 pers

20 min

20 min

VOTRE PANIER NETTO

- 100 g de chocolat noir aux écorces d'orange
-
- 100 g de chocolat au lait dégustation
-
- 100 g de chocolat au lait éclats de caramel
-
- 25 cl de crème liquide entière
-
- 4 galettes bretonnes

PRÉPARATION

POUR LE CHOCOLAT :

1. Cassez les tablettes de chocolat en petits morceaux dans trois saladiers différents. Faites fondre au bain marie.

POUR LA CRÈME :

2. Pendant ce temps, montez la crème liquide très froide en chantilly, sans sucre, à l'aide d'un batteur. Divisez en trois.

POUR LES MOUSSES :

3. Lorsque les trois chocolats sont bien fondus et légèrement refroidis, incorporez la crème montée délicatement à l'aide d'une spatule. Remplissez 3 poches à douille avec chaque mousse et réservez au frais pendant 3 heures.

POUR LE DRESSAGE :

5. Dressez dans des verres en empilant les 3 mousses à l'aide des poches à douille et décorez avec des biscuits émiettés.

ASTUCE DU CHEF



Pour une touche de fraîcheur, râpez le zeste d'une orange sanguine sur le dessus.

