

# Grandmother chocolate mousse, crunchy white chocolate marbles |

Recipe for 4 servings

## Description

Mousse au chocolat de notre enfance, légère et qui laisse toute la place au chocolat.

## Ingredients

### Mousse au chocolat

- 150 Gr Dark chocolate
- 90 Gr 35% cooking cream
- 100 Gr Egg white
- 30 Gr Sugar
- 1 Unit(s) Egg yolk

### Finition

- 4 Tbsp Dark chocolate ball
- 4 Unit(s) Diced strawberries

## Preparation

- Preparation time **30 mins**

### Mousse au chocolat

Placez votre chocolat dans un bol, sur un bain-marie à feu doux. Faites chauffer votre crème jusqu'à ébullition. Une fois le chocolat fondu, hors du feu versez la crème chaude sur le chocolat, mélangez bien l'ensemble, à l'aide d'un fouet. Dans un bol, montez vos blancs en neige et ajoutez le sucre une fois qu'ils forme des pics. Laissez tourner vos blancs avec le sucre, ajoutez le jaune d'œuf dans le chocolat, mélangez bien. Ensuite, incorporez sans attendre vos blancs montés (meringue française) au chocolat en pliant avec le fouet. Débarrassez la mousse dans un récipient, puis placez la au frigo pour la nuit idéalement.

### Finition

Coulez la mousse au chocolat dans les verrines, déposez dessus les billes de chocolat croquant. Placez les mousses au chocolat dans le frigo durant 1 à 2 heures idéalement, les sortir 15 à 20 minutes avant de les consommer

**Bon appétit!**