

Mousse au chocolat de Grand-Maman, céréales au chocolat noir, poudre de cacao |

Recette pour 12 Tapas

Description

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

L'astuce du chef

Le choix des chocolat peut varier selon les goûts de chacun.

Ingrédients

Mousse au chocolat

- 150 Gr Chocolat noir
- 90 Gr Crème 35% à cuisson
- 180 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 30 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf

Céréale chocolat

- 75 Gr Corn-flakes
- 125 Gr Chocolat noir

Finition

- 2 Cuil. à soupe Cacao en poudre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **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.

Céréales au chocolat

Faites fondre le chocolat noir au bain-marie, feu doux. Au dernier moment, versez le chocolat sur les céréales et mélangez délicatement.

Finitions

Coulez la mousse au chocolat dans les verrines.

Placez les mousses au chocolat dans le frigo durant 1 à 2 heures idéalement, les sortir 15 à 20

minutes avant de les consommer, déposez dessus les céréales au chocolat.
Au moment, saupoudrez de cacao en poudre.

Bon appétit!