



Gâteaux et desserts au chocolat

Verrines aux trois chocolats



6h35 **30 min** **5 min** **6h** **440**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Mousse au chocolat blanc

50 g **Chocolat blanc**
100 g **Crème liquide (fleurette)**

Mousse au chocolat au lait

60 g **Chocolat au lait**
100 g **Crème liquide (fleurette)**

Mousse au chocolat noir

60 g **Chocolat noir**
80 g **Crème liquide (fleurette)**

Étape 1

Préparation de la mousse au chocolat blanc

- 1 Dans un saladier, faire fondre le chocolat blanc au micro-ondes ou au bain-marie.
- 2 Verser un peu de crème liquide et laisser refroidir.
- 3 Monter la crème en chantilly ferme.
- 4 Mélanger délicatement la chantilly au chocolat blanc.
- 5 Il faut soulever la masse en tournant.
- 6 Verser la mousse au chocolat blanc dans le fond de la verrine et laisser prendre au minimum 20 minutes au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la mousse au chocolat au lait

- 1 Dans un saladier, fondre le chocolat au lait au micro-ondes ou au bain-marie.
- 2 Verser un peu de crème liquide et laisser refroidir.
- 3 Monter la crème en chantilly ferme.
- 4 Mélanger délicatement la chantilly au chocolat au lait.
- 5 Verser la mousse au chocolat au lait sur la mousse au chocolat blanc et laisser prendre au minimum 20

minutes au réfrigérateur.

Étape 3

Préparation de la mousse au chocolat noir

- 1** Dans un saladier, fondre le chocolat noir au micro-ondes ou au bain-marie.
- 2** Verser un peu de crème liquide et laisser refroidir.
- 3** Monter la crème en chantilly ferme.
- 4** Mélanger délicatement la chantilly au chocolat noir.
- 5** Verser la mousse au chocolat noir sur la mousse au chocolat au lait et laisser prendre 6 heures au réfrigérateur.