Bruno Verjus

Gâteaux, biscuits et chocolat

Mousse au chocolat

2h50	15 min	5 min	2h30	387
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la mousse au chocolat

450 ml **Crème liquide (fleurette)**
180 g **Chocolat noir**

Étape 1

Réalisation de la mousse au chocolat

1. Hacher le chocolat assez finement à l'aide d'un couteau de chef.
2. Faire bouillir la crème fraîche dans une casserole. Une fois chaude, la verser dans le chocolat. Mélanger.
3. Fouetter la crème bien froide à l'aide d'un batteur électrique.
4. Incorporer la crème fouettée dans le chocolat fondu.
5. Fouetter légèrement la préparation pour l'aérer.
6. Filmer et réserver au réfrigérateur pendant deux heures.