



Mousse 3 chocolats

Ingredients

Mousse chocolat noir

70g de chocolat noir

60g de lait

200g de crème liquide entière

Mousse chocolat au lait

90g de chocolat au lait

50g de lait

200g de crème liquide entière

Mousse chocolat blanc

120g de chocolat blanc

50g de lait

200g de crème liquide entière

Étape de la recette

Pour 4 grosses verrines

Faire chauffer le lait

Verser chaud sur le chocolat hâché et mélanger

Laisser refroidir

Monter la crème en chantilly ferme

Incorporer délicatement au chocolat et verser dans les verrines

Procéder de la même façon pour les 3 mousses, en laissant prendre 2h pour chaque mousse