



Mousse pralinée

Ingredients

100g de chocolat noir
50g de chocolat au lait
50 + 90g de crème liquide entière
110g de pâte praliné
3 oeufs

Étape de la recette

>>> Pour 4 grosses verrines <<<

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs et mettre de côté

Faire fondre ensemble les chocolats et 50g de crème liquide au micro onde

Incorporer le praliné

Ajouter les jaunes d'oeufs et mélanger

Verser le reste de crème liquide et mélanger

Monter les blancs en neige et les incorporer e 3 fois, délicatement

Verser dans des verrines et laisser une nuit au frais