



Gâteau froid au chocolat

Ingredients

Biscuit

160g de petits beurre

70g de beurre

Mousse au chocolat

160g de chocolat noir

200g de crème liquide entière

200g de mascarpone

40g de sucre

1cuillère à café d'arôme vanille

Biscuit

- Pour 4 cercles de 10cm -

Faire fondre le beurre au micro onde

Mixer les biscuits

Ajouter le beurre fondu et mélanger

Mettre la préparation dans le fond des cercles en tassant bien

Laisser au frais

Mousse au chocolat noir

Faire fondre le chocolat noir au micro onde ou au bain marie

Monter la crème en chantilly

Ajouter le mascarpone, le sucre, l'arôme vanille et mélanger

Incorporer le chocolat noir fondu

Verser la mousse en partageant entre les 4 cercles

Laisser une nuit au frais