

Trois mousses choco

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

Mousse au chocolat noir

- 180 g de chocolat noir à 70 %
- 4 œufs
- 50 g de beurre
- 15 cl de crème liquide
- 1 sachet de sucre vanillé

Mousse au chocolat au lait

- 200 g de chocolat au lait
- 4 œufs
- 1 pincée de sel

Mousse au chocolat blanc

- 100 g de chocolat blanc
- 17 cl de crème liquide (fleurette) très froide
- Sucre glace

CHOCOLAT NOIR

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Lorsqu'il est fondu ajouter le beurre, mélanger. Ajouter la crème.

Séparer les jaunes d'œufs des blancs. Fouetter les jaunes et les ajouter à la ganache. Fouetter les blancs avec le sucre vanillé jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajouter le chocolat sur les blancs en deux fois. Mettre au frais au moins 2 heures. Décorer avec un nounours à la guimauve.

CHOCOLAT AU LAIT

Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie. Ajouter hors du feu les 4 jaunes d'œufs. Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Les incorporer, hors du feu, au chocolat fondu. Verser dans des coupelles de taille moyenne. Décorer avec un nounours en gélatine.

CHOCOLAT BLANC

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter 5 cl de crème liquide et mélanger doucement. Monter le reste de crème dans un saladier préalablement mis 30 min au réfrigérateur en ajoutant une c à c de sucre glace. Verser le chocolat fondu sur la crème fouettée. Répartir dans des petites coupelles. Mettre au réfrigérateur au moins 2 heures.