

Verrines lait de coco et mousse au chocolat

Ingrédients pour 8 personnes :

- 200 g de chocolat noir (70 % de cacao)
- 15 cl de crème liquide
- 50 g de beurre
- 3 œufs
- 30 g de sucre en poudre
- 20 cl de crème de noix de coco
- 20 cl de lait
- 30 g de sucre en poudre
- 4 feuilles de gélatine

MOUSSE AU CHOCOLAT

Séparer les blancs d'œufs des jaunes.

Faire fondre le chocolat aux micro-ondes. Ajouter la crème, le beurre, puis le sucre et les jaunes d'œufs.

Monter les blancs en neige. Les mélanger à la préparation au chocolat.

Répartir la mousse au chocolat dans des verres ou des coupelles. Les mettre au frais plusieurs heures.

BAVAROIS

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Les essorer et les faire fondre dans de lait chaud.

Ajouter le sucre en poudre et la crème de noix de coco. Mélanger.

Verser cette préparation sur la mousse au chocolat refroidie.

Mettre plusieurs heures au réfrigérateur.