

Verrines aux trois chocolats



Pour votre long week-end je vous propose des verrines totalement irrésistibles ! Des verrines aux trois chocolats ! Ces verrines contiennent de délicieuses mousses au chocolat plus que gourmandes ! Elles sont onctueuses, mousseuses. C'est LE dessert des addictives au chocolat. Moi qui suis pas forcément trop trop chocolat j'ai vraiment adoré, en particulier les deux premières couches qui sont au chocolat blanc et au chocolat au lait; la dernière qui est au chocolat noir est plus forte. Mangez les trois couches en même temps ou couche par couche c'est une merveille !

Pour 6 verrines

Ingrédients:

Pour la mousse au chocolat noir:

150g de crème liquide entière

90g de chocolat noir

Pour la mousse au chocolat au lait:

150g de crème liquide entière

110g de chocolat au lait

Pour la mousse au chocolat blanc:

150g de crème liquide entière

120g de chocolat blanc

Pour décorer:

Pépites de chocolat au lait

Préparation:

Préparez la mousse au chocolat noir:

Hachez finement le chocolat et jetez-le dans un bol.

Portez à ébullition 50g de crème liquide, versez-la sur le chocolat et laissez fondre, puis remuez à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que la crème soit lisse et brillante.

Montez le restant de crème liquide en chantilly bien ferme et incorporez-la délicatement au mélange précédent.

Préparez la mousse au chocolat au lait:

Procédez de la même manière que la mousse au chocolat noir avec le chocolat au lait.

Préparez la mousse au chocolat blanc:

Procédez de la même manière que la mousse au chocolat noir et la mousse au chocolat au lait avec le chocolat blanc.

Répartissez la mousse au chocolat noir dans les pots. Recouvrez ensuite de mousse au chocolat au lait. Finissez alors par la mousse au chocolat blanc. Décorez les pots avec quelques pépites de chocolat au lait.

Réservez au réfrigérateur pendant au moins 3H (Pour ma part, je les ai mises 1H au congélateur et ensuite au moins 3H au réfrigérateur mais déjà au bout de 3H les mousses seront déjà très prises).