

Chocolats au lait à la mousse de café



Gourmandise en vue ! Aujourd'hui je vous propose d'irrésistibles chocolats au lait qui sont une création. Eh bien oui ! Ce n'est pas parce qu'on est plus à la période de Noël qu'on n'a pas le droit de se régaler avec de bons chocolats maison ! Par ailleurs ils peuvent être fait pour la St-Valentin ou encore Pâques (qui je sais est encore assez loin). J'ai garni mes chocolats d'une mousse au café. C'est absolument irrésistible, vraiment très gourmand et je dois qu'ils n'ont pas fait long feu mais vraiment pas !

Pour une quinzaine de chocolats

Ingrédients :

200g de chocolat au lait

Pour la mousse au café:

1 tablette de chocolat Nestlé Dessert café (180g)

150ml de crème liquide entière bien froide

Préparation:

Préparez la mousse au café:

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Battez la crème en chantilly. Incorporez-la délicatement dans le chocolat. Mélangez à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.

Placez au réfrigérateur pour au moins 1H. Votre mousse doit avoir une texture ferme et plutôt mousseuse.

Faites fondre le chocolat au lait en morceaux au bain-marie. A l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonnez de chocolat fondu des moules à chocolat. Laissez prendre 15 à 30min au réfrigérateur et recommencez une seconde fois en laissant de nouveau prendre 15 à 30min au frais.

Remplissez une poche à douille de la mousse au café et garnissez-en les moules en chocolat (il vous restera de la mousse au café, une merveille à manger à la petite cuillère ! 🍴). Fermez les chocolats avec le reste de chocolat fondu et laissez une nouvelle fois prendre 15 à 30min au réfrigérateur. Démoulez délicatement les chocolats.

Conservez les chocolats au réfrigérateur.