

Mousse au Michoko®



Après les cupcakes au Michoko® voici une autre belle gourmandise, de délicieuses mousses au Michoko® ! Ce dessert est tout aussi gourmand et irrésistible. Il a énormément plus avec ces petits morceaux de Michoko® pas totalement fondu.

Pour 4 personnes

Ingédients:

20cl de crème liquide entière bien froide

15 Michoko® au chocolat noir

2 carrés de chocolat noir

Préparation:

Faites fondre au four à micro-ondes, 1min à 1min30 en mélangeant régulièrement, les Michoko® avec 2c. à soupe de crème liquide.

Dans un saladier froid, versez le reste de crème liquide et fouettez-la en chantilly bien ferme.

Versez 1 bonne c. à soupe de crème fouettée dans les Michoko® et mélangez énergiquement pour détendre le chocolat fondu. Ajoutez ensuite la crème fouettée en l'incorporant délicatement.

Répartissez la mousse obtenue dans des petits pots et entreposez au réfrigérateur pour une nuit.

Le lendemain, râpez le chocolat noir sur les mousses et servez ou réservez au frais jusqu'au moment de servir.