



## MOUSSE AU CHOCOLAT

### « FAÇON CHRISTOPHE MICHALAK »

*Pour 6 personnes :*

*- 25 cl de lait*

*- 200 g de chocolat noir*

*- 50 g de chocolat au lait*

*- 2 jaunes d'oeufs*

*- 30 g de beurre mou*

*- 20 cl de crème liquide*

Faire bouillir le lait, le verser sur le chocolat et remuer vivement à l'aide d'un fouet.

Ajouter les jaunes d'oeufs un à un, quand le chocolat est bien fondu et que la texture est lisse et brillante, ajoutez le beurre en petit cube. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Battre la crème liquide en chantilly (n'oubliez pas au préalable, de mettre le fouet et la crème 1h au congélateur).

Mettre dans de jolies verrines et au hopp au frigo 2h au moins.

C'est prêt, dégustez...

