

Mousses praliné-caramel



Pour ce mercredi je vous propose des mousses qui allient le chocolat praliné et le chocolat caramel de la célèbre marque Nestlé dessert®. J'adore ces deux chocolats et j'ai donc eu l'idée de les mélanger dans une mousse. Une mousse à la texture parfaite. Les deux chocolats se marient vraiment très bien, on sent bien les deux. Une merveille qui a un goût de trop peu ! ;)

Pour 4 mousses

Ingrédients:

170g de chocolat praliné Nestlé dessert®

170g de chocolat caramel Nestlé dessert®

4 oeufs

1 pincée de sel

Préparation:

Cassez les deux chocolats en morceaux et placez-les dans un saladier. Faites-les fondre au four à micro-ondes et lissez avec une spatule.

Séparez les blancs d'oeufs des jaunes. Incorporez les jaunes à la préparation aux chocolats.

Montez les blancs d'oeufs en neige fermes avec la pincée de sel. Incorporez-les délicatement au mélange précédent.

Répartissez la mousse dans des pots et entreposez toute une nuit au réfrigérateur.