

Mousse au chocolat au lait milka® granola



Après vous avoir proposé des mousses au chocolat au lait cookie dough, qui était une création, je vous en propose une nouvelle, des mousses au chocolat au lait milka® granola, ce délicieux chocolat garnis de petit morceaux de cookies granola. Des mousses vraiment très gourmandes, irrésistibles je dois dire ! On sent un léger croustillant grâce aux petits morceaux de cookies qui est très agréable. Une mousse qui plaira aux petits comme aux grands !

Pour 6 mousses

Ingrédients:

200g de chocolat au lait milka® granola + 3 carrés

4 oeufs

1 pincée de sel

Préparation:

Cassez les 200g chocolat au lait en morceaux, mettez-le dans un saladier et faites-le fondre au four à micro-ondes.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Incorporez les jaunes d'oeufs au chocolat fondu en mélangeant vivement avec une spatule.

Montez les blancs d'oeufs en neige ferme avec la pincée de sel. Incorporez 1 à 2c. à soupe de blanc en neige au chocolat en mélangeant vivement puis ajoutez le reste délicatement.

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

Au moment de servir, hachez plus ou moins grossièrement les trois carrés de chocolat restants et décorez les mousses avec.