

Mousse au chocolat au lait cookie dough



Pour ce mercredi je vous propose une recette qui est une création et une vraie tuerie ! Je vous propose une très gourmande et régressive mousse au chocolat au lait cookie dough, une mousse dans lequel on trouve (pour notre plus grand plaisir) des morceaux de pâte à cookie aux pépites trois chocolats. Cette idée met venu vraiment soudainement durant mes vacances alors que nous étions en balade (oui oui je suis s'en cesse en train de réfléchir à de nouvelles recettes ^^). Je suis vraiment très contente de cette recette que ce soit pour le résultat au niveau goût que pour mes photos ! ;)

Pour 6 mousses

Ingrédients:

Pour la mousse au chocolat au lait:

200g de chocolat au lait

4 oeufs

1 pincée de sel

Pour la pâte à cookie aux pépites trois chocolats:

60g de beurre

62g de sucre en poudre

15g de lait

62g de pépites aux trois chocolats

75g de farine

Préparation:

Préparez la pâte à cookie aux pépites trois chocolats:

Dans un saladier, fouettez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange léger et mousseux.

Ajoutez alors le lait. Incorporez la farine et mélangez de nouveau.

Terminez en ajoutant les pépites de chocolat. Formez une boule et entreposez au frais.

Préparez la mousse au chocolat au lait:

Cassez le 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 en alternant avec des petits morceaux de pâte à cookie. Entreposez au réfrigérateur toute une nuit.

Au moment de servir, décorez les mousses avec des petits morceaux de pâte à cookie.