

Mousse au chocolat au lait légère



Je commence la semaine tout en gourmandise et tout en douceur en vous proposant de délicieuses mousses au chocolat au lait légères. Des mousses très aériennes, très gourmandes, c'est un dessert tout en délicatesse enfante. Ces mousses ont beaucoup plus. Je vous conseille de les mettre au congélateur environ 2-3H puis les mettre au frais 30min avant de les servir pour qu'elles soient plus fermes. Sur les photos elles viennent de sortir du réfrigérateur après une nuit au frais, c'est pour ça qu'elles ne sont pas très mousseuses mais après un passage au congélateur elles étaient tip top !

Pour 4 personnes

Ingédients:

200g de chocolat au lait milka® (ou un autre chocolat au lait)

100g de crème fraîche allégée

1c. à soupe de sucre

4 blancs d'oeufs

Préparation:

Coupez le chocolat au lait en morceaux, et faites-le fondre au bain-marie sur feu doux avec la crème fraîche préalablement chauffée 1min au four à micro-onde. Mélangez de temps en temps, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Retirez du feu et laissez tiédir.

Pendant ce temps, battez les blancs en neige, ajoutez-y le sucre et fouettez de nouveau jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

Incorporez les blancs en neige délicatement au chocolat tiédi à l'aide d'une spatule.

Répartissez la mousse dans des verrines et entreposez au réfrigérateur toute une nuit. Le lendemain mettez-les 2-3H au congélateur et remettez-les environ 30min au réfrigérateur avant de servir.