

Mousses au chocolat au lait et sirop chocolat-cookie Monin®



On est mercredi et pour le quatre heure ou pour le soir je vous propose ces délicieuses mousses plus que gourmandes et régressives, des mousses (très très mousseuses) au chocolat au lait et au sirop chocolat-cookie de la célèbre marque Monin®. Des mousses bien fermes avec un bon goût de chocolat au lait et de cookie, c'est très gourmand, très réconfortant et ça plaît aux petits comme aux grands ! ;)

#### **Pour 4 mousses**

#### **Ingrédients:**

30g de sirop chocolat-cookie®

200g de chocolat au lait

200g de crème liquide entière bien froide

#### **Préparation:**

Coupez le chocolat au lait en morceaux et mettez-le dans un saladier. Faites-le fondre au four à micro-ondes en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Mélangez bien avec une spatule pour lisser.

Ajoutez le sirop chocolat-cookie et mélangez vivement, le chocolat va à moitié se durcir, c'est normal. Laissez refroidir à température ambiante.

Montez la crème liquide en chantilly bien ferme dans un saladier froid.

Ajoutez 1 à 2c. à soupe de chantilly dans le chocolat et mélangez vivement pour le détendre. Ajoutez délicatement le reste de chantilly en soulevant la préparation pour y faire rentrer de l'air.

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

Servez avec éventuellement des pépites de chocolat au lait parsemées dessus.