

Mousse au chocolat au lait riz soufflé



Gourmandise en vue pour aujourd'hui ! Une irrésistible, régressive mousse au chocolat au lait riz soufflé. Le riz soufflé du chocolat au lait apporte un léger croquant. Des mousses aériées mais fermes à la fois, comme je les aime, elles ont eu un grand succès chez moi ! Et chez vous ?! ;)

Pour environ 6 personnes

Ingrédients:

6 blancs d'oeufs

3 jaunes d'oeufs

400g de chocolat au lait riz soufflé

1 pincée de sel

Préparation:

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

Ajoutez les trois jaunes d'oeufs et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange épais homogène.

Montez les blancs d'oeufs en neige bien ferme avec la pincée de sel.

Incorporez un peu de blancs en neige en mélangeant rapidement au chocolat de façon à le détendre puis incorporez le reste des blancs délicatement avec une spatule.

Entreposez au réfrigérateur toute une nuit avant de servir.