

Mousse croustillante aux m&m's®



Rien de tel qu'une bonne mousse au chocolat moi je dis ! Et d'autant plus quand il s'agit d'une mousse au chocolat croustillante aux m&m's ! Cette mousse est juste extra ! Une vraie tuerie auquel petits et grands ne pourront résister ! Simple, rapide vous êtes désormais obligé de la réaliser si non gare à vous on pourrait vous bouder !

Pour 4 personnes

Ingédients:

150g + 100g de m&m's® Peanut

Un peu de lait

100g de chocolat noir

4 blancs d'œufs

Préparation:

Broyez les 150g de m&m's® au robot jusqu'à obtenir une poudre fine. Faites fondre cette poudre avec le chocolat coupé en morceaux au bain-marie. Ajoutez un peu de lait si le mélange a du mal à fondre. Versez cette préparation dans un saladier.

Montez les blancs en neige bien ferme. Incorporez vivement un quart des blancs en neige au mélange m&m's® et au chocolat fondu. Puis incorporez délicatement les blancs restants, en deux ou trois fois.

Concassez grossièrement les 100g de m&m's® restants. Alternez dans des pots les couches de mousse et les m&m's® concassés.

Entreposez les pots au réfrigérateur pour toute **une nuit**.