

## Mousse au chocolat au lait sans œufs



Je suis sûr que vous vous dites "Quoi ?! Non mais elle veut nous tuer ?! Encore du chocolat après le week-end de Pâques !" mais je vous propose plutôt une recette très gourmande pour justement évacuer le surplus de chocolat au lait que vous avez pu avoir à Pâques. Pour ma part, j'ai fait cette recette il y a un petit moment je ne l'ai donc pas réalisée avec des chocolat de Pâques mais du chocolat au lait milka®. Mais je me suis dit que la poster maintenant serait une bonne façon d'utiliser/évacuer le chocolat au lait que vous avez pu avoir ! Enfin bref dans tous les cas cette mousse est hyyyper gourmande, délicieuse,.....tout le monde à succomber !

### **Pour environ 4 personnes**

#### **Ingrédients:**

270g de chocolat au lait

150g de lait

270g de crème liquide entière

2g d'agar-agar

#### **Préparation:**

Coupez le chocolat au lait en morceaux et mettez-les dans un saladier.

Dans une casserole, portez le lait à ébullition. Versez une louche du lait bouillant dans un verre et tout en fouettant avec un petit fouet ajoutez l'agar-agar. Reversez-le tout dans la casserole et portez à ébullition, maintenez-la durant 2min.

Versez le lait chaud sur le chocolat au lait en morceaux. Mélangez rapidement avec une spatule afin d'obtenir une ganache brillante, lisse et légèrement élastique. Entreposez au frais.

Fouettez la crème entière bien froide en chantilly assez ferme. Incorporez la chantilly à la ganache refroidie en mélangeant délicatement avec une spatule.

Répartissez la mousse dans des verrines et entreposez au congélateur au moins 1H puis au réfrigérateur au moins 2H. A varier selon le temps dont vous disposez.