



RÉAUTÉ
CHOCOLAT

Mousse aux 2 chocolats

👤 8 personnes ⌚ 30 min de préparation + réfrigération

📅 Cuisson 5min



- 200 g de chocolat pâtissier noir 70 %, haché
- 200 g de chocolat pâtissier au lait, haché
- 375 ml de crème fraîche épaisse, froide
- 6 œufs, blancs et jaunes séparés
- 70 g de sucre en poudre
- Pépites de chocolat noir, au lait ou au caramel pour décorer

- **Faites fondre** le chocolat noir 70 % avec 60 ml de crème fraîche au bain-marie. Retirez la casserole du feu et mélangez pour obtenir une pâte bien lisse.
- **Laissez refroidir** 10 min. Réalisez la même opération avec le chocolat au lait.
- **Battez** 3 jaunes d'œufs et mélangez-les au chocolat noir fondu. Recommencez avec le chocolat au lait.
- **Montez** les blancs en neige. Ajoutez le sucre, cuillerée par cuillerée, jusqu'à ce que des pointes fermes et brillantes se forment.
- **Ajoutez** peu à peu les blancs en neige jusqu'à obtention d'un mélange homogène pour les deux préparations.
- **Fouettez** le reste de crème en chantilly. Incorporez la moitié de la chantilly dans chaque préparation au chocolat.
- **Répartissez** la mousse au chocolat noir dans des verres et faire refroidir 30 min au réfrigérateur avant de répartir la mousse au chocolat au lait.
- **Placez** 6 h au réfrigérateur. Saupoudrez de pépites de chocolat noir, au lait ou au caramel au moment de servir.

RÉAUTÉ
CHOCOLAT