

# les recettes d'Alice

## Mousse au chocolat légère



4 pers



### INGREDIENTS

250g de pépites de chocolat noir  
25 cl de crème fleurette  
2 blancs d'œufs  
1 cs de sucre semoule



### MATERIEL NECESSAIRE

Casserole bain marie spatule fouet poche douille cannelé verrine



### PREPARATION ET REALISATION

Faites fondre doucement les pépites dans le bain marie en mélangeant à la spatule. (Sans dépasser les 40 °). Réservez.



Montez la crème en chantilly avec le sucre semoule. Montez les blancs en neige.



Versez le chocolat tiédi sur la chantilly, mélangez à la spatule, puis incorporez délicatement les blancs en neige. Disposez la douille cannelée dans une poche pâtissière, remplir de mousse chocolat.



Remplir les verrines au 2/3.  
Sou poudrez de sucre glace.

### CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

