



Duo de mousse au Toblerone & au chocolat blanc

Je fais comment ?

1. Préparez d'abord la mousse aérienne au chocolat blanc en montant les blancs en neige.

Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie avec le sucre. Dans une casserole, mettez le lait et l'agar agar et faites bouillir 30 secondes. Chauffez sans faire bouillir la crème fraîche au micro-ondes. Dans le lait, ajoutez le chocolat fondu et la crème fraîche. Délicatement ajoutez les blancs d'œufs. Mettez au frais pendant au moins une heure avant de faire la mousse au Toblerone.

2. Placez le Toblerone et le chocolat noir dans un saladier et faites fondre au bain-marie.

Lorsque la moitié du chocolat est fondue, retirez le saladier de la casserole et remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Battez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel.

Battez la crème fraîche liquide bien froide (placez-la au congélateur au moins une demi-heure si nécessaire, personnellement la mienne sortait du frigo et ça a suffi) et montez-la en chantilly.

Incorporez les blancs en neige au chocolat fondu et lorsque le mélange est homogène incorporez la crème en chantilly.

3. Déposez délicatement sur la mousse au chocolat blanc et placez au frais jusqu'au moment de servir.

Source : - Philo aux fourneaux-

Ingrédients

Pour la mousse au chocolat blanc :

- 100 gr de chocolat blanc
- 12,5 cl de lait
- 20 cl de crème fraîche liquide entière
- 2 g d'agar agar
- 2 blancs d'œufs
- 40 g de sucre

Pour la mousse au Toblerone :

- 20 cl de crème liquide à 30%
- 200 g de Toblerone
- 50 g de chocolat noir
- 3 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

8 personnes