

## Recette : Mousse chocolat blanc et Cognac

Le chocolat blanc de cette mousse donne toute sa place au goût délicat du Cognac. Elle se prépare en quelques minutes. Combinez-la avec les recettes de Mousse facile au chocolat amer et Mousse chocolat au lait et café pour obtenir un magnifique dessert Trois Chocolats café Cognac.

Recette pour 4 personnes:

### Accessoires requis:

- Bol à mélanger
- Fouet à main

### Ingrédients

- 135 gr de chocolat blanc Callebaut en pastilles\*
- 200 ml de crème 35 %
- 1 jaune d'œuf légèrement battu
- 2 c. à thé de Cognac

### Préparation

1. Fouetter la crème jusqu'à léger épaissement;
2. Fondre le chocolat au four à micro-ondes (à médium) ou au bain-marie;
3. Le chocolat doit être chaud au toucher mais pas brûlant;
4. Verser le chocolat fondu dans le bol à mélanger;
5. Incorporer le quart de la crème au chocolat fondu et fouetter énergiquement;
6. Ajouter le jaune d'œuf et fouetter;
7. Ajouter le reste de la crème et le Cognac, mélanger;
8. Verser dans des coupes à champagne ou martini évasées.
9. Réfrigérer et servir.

*\* Disponible chez Érico dans notre sélection de produits pour la préparation de pâtisseries et chocolats*



Chocolaterie créative  
Musée du chocolat

634, rue Saint-Jean, Québec, QC  
418 524-2122

[info@ericochocolatier.com](mailto:info@ericochocolatier.com)