

## Recette : Mousse de chocolat à la bière Fin du Monde

Le mélange chocolat et bière peut vous paraître surprenant mais sachez que ces deux ingrédients se marient à merveille! Recette pour 4 portions.

*Temps de préparation: 20 minutes (à préparer la journée même)*

### Ingrédients :

- 300 g Chocolat mi-amer Cacao Barry 58% de cacao en pastilles\*
- 240 ml Bière Fin du Monde d'Unibroue
- 30 ml Sirop de Maïs

### Préparation :

1. Placez le chocolat dans un bol, préférablement un cul de poule en acier inoxydable;
2. Amenez la bière et le sirop de maïs à ébullition quelques secondes (au four à micro-ondes ou dans une petite casserole sur le feu);
3. Versez sur le chocolat et mélangez au fouet à main pour obtenir une texture homogène;
4. Mettez ensuite au réfrigérateur environ 15 minutes, jusqu'à ce que le mélange épaississe autour et soit liquide et refroidi au centre;
5. Fouettez le mélange refroidi au fouet à main jusqu'à ce que celui-ci épaississe légèrement;
6. Versez sans attendre dans des petites coupes ou ramequins, refroidir 10 minutes et servir.

### Variantes :

- Mousse fruitée: Remplacez la bière Fin du Monde par une bière fruitée comme l'Éphémère Cerise (Unibroue).
- Mousse plus douce et crémeuse : Remplacez 50 ml de bière par 50 ml de crème 35%

*\* 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)