

Recette : Mousse au chocolat au lait et café

Cette mousse douce à l'arôme de café se prépare en quelques minutes. Combinez-la avec les recettes de Mousse facile au chocolat amer et Mousse de chocolat blanc au Cognac 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 au lait Costa Rica à 38% de cacao en pastilles*
- 200 ml de crème 35 %
- 1 jaune d'oeuf légèrement battu
- 2 c. à thé rases de café instantané de bonne qualité dissous dans 1 c. à thé d'eau très chaude

Préparation :

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