

DUO DE MOUSSES AU CHOCOLAT, BLANC / SESAME & NOIR / TONKA

Pour la mousse au chocolat blanc :

80 g de chocolat blanc
30 g de crème de sésame (ou tahiné)
180 g de crème liquide entière

Pour la mousse au chocolat noir :

100 g de chocolat noir
¼ de fève de Tonka râpée
200 g de crème liquide entière



Préparer la mousse au chocolat blanc :

Faire fondre au bain-marie le chocolat blanc avec la crème de sésame (ou tahiné).

Monter la crème liquide en chantilly bien ferme (pour être sûr que cela fonctionne, ne pas hésiter à mettre le bol dans lequel on va monter la chantilly et la crème au congélateur une quinzaine de minutes avant de commencer).

Incorporer un peu de chantilly dans le chocolat encore tiède pour le refroidir, puis incorporer délicatement le reste de chantilly.

Verser dans les verrines, réserver au frais.

Préparer la mousse au chocolat noir, en procédant de la même façon, en faisant fondre le chocolat avec la fève de Tonka râpée dedans. Verser la chantilly au chocolat noir sur celle au chocolat blanc, réserver au moins deux heures.



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>

