

MOUSSE AU CHOCOLAT, CAMEL & FEVE TONKA

Pour 3 petites verrines

20 g de chocolat noir

40 g de chocolat Nestlé dessert au caramel

110 g de crème fraîche entière liquide

1/3 de fève tonka râpée



Faire fondre le chocolat au bain marie, avec la fève Tonka râpée dedans.

Monter la crème en chantilly bien ferme à l'aide d'un fouet.

Verser le chocolat dans une jatte, y ajouter une cuillère à soupe de chantilly et mélanger vivement. Ajouter le reste de la chantilly en mélangeant délicatement.

Verser dans des verrines et réserver au frais.



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