

Mousse au chocolat corsé aux éclats de noisettes et pépites

Ingrédients pour 4 personnes

150 gr de chocolat nestlé dessert corsé

100 gr de chocolat nestlé éclat de noisette

30 gr de pepite de chocolat

4 oeufs

100 gr de sucre



Séparez vos blancs des jaunes.

Dans un saladier mélanger oeufs /sucre, faire blanchir le mélange.

Montez les blancs en neige. Faire fondre les 2 chocolats comme à votre habitude.

Reprendre le mélange oeufs/sucre et rajoutez le chocolat fondu. Attention l'appareil va se durcir un peu.

Mettre les blancs monté en neige dans le chocolat. Pour l'assouplir un peu je verse une CS de blanc en neige et je remue, mettre les pépites de chocolat et terminer la mousse avec le reste de blanc.

Mettre au frais au moins 2 heures