

Mousse de Toblerone

Ingrédients

20 cl de crème liquide

200g de Toblerone

50 g de chocolat pâtissier

3 blancs d'œuf

1 pincée de sel

*Versez la crème dans un bol en verre ou en métal et mettez-le au frais pendant 2 heures.
Cassez le Toblerone et le chocolat en morceaux et mettez-les saladier en verre (assez grand pour contenir toute la préparation).*

Posez ce saladier sur une casserole d'eau frémissante, sans que le fond touche l'eau.

Lorsque la moitié du chocolat est fondue, retirez le bol de la casserole et remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

Battez les blancs en neige avec une pincée de sel.

Sortez la crème du réfrigérateur et battez-la jusqu'à consistance d'une crème Chantilly.

Incorporez les blancs en neige au chocolat fondu. Lorsque le mélange est bien homogène, incorporez alors la crème fouettée.

Mettez dans des verres ou dans des bols et laissez reposer au frais au moins 6 heures

