

Mousse au chocolat Toblerone - 4 ingrédients!

RECETTES - DESSERTS - NOËL - SAINT-VALENTIN - THÉMATIQUES



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10-15 MIN

TEMPS DE REPOS : 2H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 oeufs
- 1/2 tasse de sucre
- 2 1/2 tasses de crème fouettée à 35 % (divisé)
- 1 tasse de chocolat Toblerone

Préparation

1. Fouetter 2 oeufs avec 1/2 tasse de sucre à la mixette ou dans un batteur sur socle pendant trois minutes.
2. Verser 1 tasse de crème dans un chaudron. Faire chauffer à feu moyen sans faire bouillir. Quand la crème est bien chaude, verser sur les oeufs tout en fouettant. Brasser jusqu'à ce que ce soit homogène.
3. Mettre le mélange dans le chaudron et faire cuire à feu moyen pendant 5 minutes tout en brassant. Le mélange deviendra épais.
4. Enlever du chaudron et verser le chocolat dans le mélange. Brasser jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.
5. Mettre le mélange pendant 2 heures au frigo.
6. Fouetter 1 1/2 tasse de crème 35 %. Ajouter le mélange au chocolat dans la crème fouettée et bien mélanger en pliant la préparation.
7. Verser dans des verrines et décorer de chocolat. Moi, j'ai mis du pop corn enrobé de chocolat!