

MOUSSE AU CHOCOLAT BIO sans lait

Simple, rapide et délicieuse !

Les Ingrédients :

4 Œufs bio
100g de Sucre bio
1 Pincée de Sel
50g de Poudre de Cacao 100% BERTON
50g de chocolat spécial sélection noir Grand Cru
150 ml d' Eau



La recette :



Faire chauffer 150ml d'eau à 90°

Clarifier (Séparer) les 4 jaunes et blancs d'œufs Bio.

Blanchir dans un saladier les 4 jaunes d'œufs avec 50g de sucre bio.(bien battre avec un fouet)

Monter dans un saladier les 4 blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel et 50g de sucre bio.

Dans un saladier mettre 50g de poudre de cacao bio clair de couleur issue du tourteau de fèves de cacao (Poudre de Cacao 100% BERTON).

Mélanger avec 50g de chocolat Bio noir haché fin (Spécial sélection noir 70 % grand cru Berton),

puis incorporer les 150ml d'eau chaude graduellement en mélangeant au fouet 2 minutes afin d'obtenir une ganache onctueuse, y incorporer le mélange des jaunes d'œufs blanchis puis les blancs d'œufs en neige délicatement.

Vous obtenez ainsi une mousse au chocolat très légère, onctueuse et gourmande, qui vous donne une bonne satiété.

Pour une meilleure osmose des arômes et une meilleure tenue, il est conseillé de mettre la mousse au chocolat 12 h au réfrigérateur.

Bonne dégustation !!!



LA PASSION DU GOUT ET D'UN SAVOIR FAIRE

Jean-Claude BERTON – Maître Artisan Chocolatier – 18 rue des Varennes 86530 AVAILLES-EN-CHÂTELLERAULT
Tél. : 05 49 02 33 30 Sites : www.omegachoco.com / www.boutique-chocolat-pâtissier.com
E-mail : contact@chocolaterieberton.com Chaîne You tube : Bien-être Omegachoco