



# LA RECETTE DU CHEF : MOUSSE AU CHOCOLAT

## Ingédients

200g de chocolat noir concassé  
100g de chocolat au lait concassé  
17cl de crème liquide entière à 35% de MG  
3cl de lait entier  
9 blancs d'œufs bio  
80g de sucre en poudre  
50g de crêpes dentelle

## Ustensiles

2 saladiers + 1 casserole + 1 spatule +1 fouet + 1 batteur à main + 1 maryse

1. Déposez le saladier le chocolat concassé sur une caserole d'eau chaude et laissez-les fondre au bain-marie. Mélangez à feu doux.
2. Faites chauffer la crème et le lait dans une casserole. Retirez le saladier de chocolat. Versez progressivement la crème et le lait chauds sur les chocolats fondus en mélangeant jusqu'à ce qu'à obtenir une ganache bien lisse.
3. Montez les blancs d'œufs en neige dans un saladier en commençant doucement à intégrer une partie du sucre, puis serrez-les avec le reste du sucre.
4. Versez les blancs sur la préparation et incorporez-les délicatement avec le fouet, finissez le mélange à l'aide d'une maryse. Ajoutez les crêpes dentelle émiettées grossièrement.
5. Garnissez les ramequins de la mousse et placez-les au réfrigérateur au moins 2 heures avant de déguster.