

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Mousse au chocolat 20 minutes  
Mousse au chocolat blanc 10 minutes

Mousse au chocolat.

Faites fondre le chocolat cassé en petits morceaux au bain-marie ou à feu doux.  
Lorsqu'il est complètement fondu, remuez délicatement pour obtenir une pâte lisse.  
Retirez du feu et laissez tiédir.  
Casser les oeufs en séparant les jaunes des blancs.  
Ajoutez le sel dans les blancs et battez-les en neige très ferme.  
Versez peu à peu le chocolat fondu sur les jaunes d'oeufs en mélangeant énergiquement.  
Incorporez délicatement avec une spatule 1/3 des blancs d'oeufs battus puis ajoutez le reste progressivement en soulevant la préparation de bas en haut pour bien répartir le chocolat sans faire tomber les blancs.  
Remplissez à une bonne moitié vos petites verrines et mettre au réfrigérateur.

Mousse au chocolat blanc.

Placez la crème, dans un saladier, au moins une heure au réfrigérateur.  
Faites fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie.  
Versez le chocolat dans un saladier, laissez-le tiédir 1 à 2 minutes.  
Battez la crème fleurette en chantilly ferme.  
Ajoutez la moitié de la crème fouettée au chocolat.  
Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.  
Ajoutez délicatement le reste de la crème.  
Remplissez à nouveau vos petites verrines de chocolat blanc et remettre au réfrigérateur.  
Avant de servir saupoudrez de cacao non sucré.

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image  
Pour faire fondre mon chocolat j'utilise mon micro-ondes.  
Pour 1 tablette de 200 gr 4 cuillères à soupe d'eau = 1 minute environ et mélangez rapidement au fouet.  
Pour le chocolat blanc je procède de la même façon.  
Pour 1 tablette de 180 gr 4 cuillères à soupe d'eau = 1 minute environ et mélanger rapidement au fouet.  
Pour remplir proprement et rapidement les verrines, et éviter le nettoyage du bord intérieur j'ai acheté chez " Alice Délice " 2 entonnoirs à verrines (montage facile par encoches).

### Ajouter un commentaire



PETITES VERRINES AUX 2

CHOCOLATS



### Ingrédients

Mousse au chocolat  
1 tablette  
de " Nestlé Dessert "  
6 oeufs  
1 pincée de sel

Mousse au  
chocolat blanc  
1 tablette de 180 g de  
"Nestlé Dessert Blanc"  
200 ml de  
crème fleurette

