

DESSERT

MOUSSE AU TOBLERONE

Ingredients (pour 6 personnes)

- 300 g de Toblerone
- 15 cl de crème liquide
- 3 oeufs
- 75 g de sucre

Preparation:

Casser et faire fondre le Toblerone au bain marie avec la crème.
Hors du feu, ajouter 1 jaune d'oeuf et mélanger énergiquement.
Laisser refroidir.
Monter les blancs en neige bien ferme.
Verser peu à peu le sucre en continuant de fouetter. Mélanger ces 2 préparations.

