

SAINT-VALENTIN / DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT ET À LA FÈVE TONKA

Ingredients (pour 2 amoureux)

- 100 g de chocolat
- 2 oeufs
- 25 g de beurre salé
- ¼ de fève tonka
- Sel
- Fleur de sel pour la décoration

Preparation:

Faire fondre le chocolat, le beurre et la fève de tonka fraîchement râpée au bain-marie

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs et battre les blancs en neige, avec une pincée de sel, afin qu'ils deviennent fermes

Ajouter les jaunes au mélange chocolat-beurre

Incorporer délicatement les blancs d'oeufs en neige au mélange précédent

Répartir la mousse dans des verrines, couvrir d'un film alimentaire et réserver au frais pendant 2 heures au minimum.

Avant de servir, décorer avec quelques framboises et des feuilles de menthe.

