

LES RECETTES DE NOS CHEFS

MOUSSE AU TOBLERONE, PAR HÉLÈNE, PÂTISSIÈRE AU A-ONE BUSINESS CENTER

Ingrédients (pour 10 verrines)

- 750 g de TOBLERONE au lait coupé en morceaux
- 1 litre d'eau bouillante
- 5 oeufs
- 1 litre de crème

Préparation:

Mettre de l'eau à bouillir dans une casserole.

Couper les triangles de TOBLERONE dans une terrine et recouvrir le tout d'eau bouillante.

Laisser reposer 2 à 3 minutes ; retirer l'eau et brasser le chocolat fondu.

Incorporer les oeufs au chocolat fondu.

Monter la crème bien serrée et incorporer la moitié à l'appareil chocolat-oeufs.

Mélanger délicatement et ajouter le reste de crème montée.

Verser la mousse ainsi obtenue dans les verrines et réserver au frais pendant 3 heures.

Au moment de servir, saupoudrer de chocolat en poudre et décorer avec un triangle de TOBLERONE.

Astuce : il ne faut pas faire fondre le TOBLERONE au bain-marie ni au four à micro-ondes car la chaleur excessive fera fondre les éclats de nougat qui se trouvent dans le chocolat.

