



Mousse avec du Chococats Favoris caramel fleur de sel !

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#) - [SAINT-VALENTIN](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 3 TASSES

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

15 MIN

TEMPS DE REPOS : 1H 00 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Mousse :

- 1 conserve de 215 grammes de Chocolats Favoris caramel fleur de sel
- 1 oeuf
- 275 grammes de mascarpone
- 100 ml de lait
- 1 c. thé de vanille

Garniture :

- Fruits au choix

Préparation

1. Faire fondre le chocolat selon les indications sur la conserve.
2. Pendant ce temps, à l'aide d'une mixette ou d'un batteur sur socle, fouetter tous les ingrédients sauf le chocolat pendant 5 minutes.
3. Couler le chocolat* dans le mélange de mascarpone lentement tout en fouettant sans arrêt.
4. Une fois le tout bien incorporer, réfrigérer pendant au minimum 1 heure.

5. Servir dans des verrines avec des fruits. Vous pouvez conserver un peu de chocolat afin d'en couler un peu en garniture sur la mousse. Vous pouvez aussi farcir des crêpes avec la mousse. Du gros bonheur.