



MOUSSES AU TOBLERONE NOIR ET AU TOBLERONE BLANC

🕒 en tout: 4 h | de prép.: 1 h

🌱 Végétarien

📊 Valeur nutritive / personnes: 481 kcal Lipides: 36 g Glucides: 33 g Protéines: 7 g

IL VOUS FAUT

6 PERSONNES

Mousse au Toblerone blanc

150 g Toblerone blanc
1 ½ œuf frais, petit
1 ½ dl crème entière

Mousse au Toblerone noir

150 g Toblerone noir
1 ½ cs sucre glace
1 ½ œuf frais, petit
1 ½ dl crème entière

Dressage

3 cc pistaches concassées,
pour décorer

VOICI COMMENT FAIRE

Mousse au Toblerone blanc

Casser le chocolat en morceaux, le mettre dans un bol, le faire fondre au bain-marie, lisser. Ajouter l'œuf, mélanger. Fouetter la crème, l'incorporer délicatement, couvrir et mettre au réfrigérateur pendant env. 3 h.

Mousse au Toblerone noir

Casser le chocolat en morceaux, le mettre dans un bol, le faire fondre au bain-marie, lisser. Mélanger l'œuf et le sucre glace, puis les incorporer au chocolat. Fouetter la crème, l'incorporer délicatement, couvrir et mettre au réfrigérateur pendant env. 3 h.

Dressage

Former des quenelles avec 2 cuillers à soupe rincées à l'eau chaude, les dresser sur des assiettes et les garnir de pistaches.