



MOUSSES AU TOBLERONE NOIR ET AU TOBLERONE BLANC

🕒 en tout: 4 h | de prép.: 1 h

🌱 Végétarien

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

IL VOUS FAUT

4 PERSONNES

Mousse au Toblerone blanc

100 g Toblerone blanc
1 œuf frais, petit
1 dl crème entière

Mousse au Toblerone noir

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

Dressage

2 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.

Recette de Francine

200-300 gr. Tobleron brun

couper en morceau
Mettre au bain marie pour faire fondre le chocolat

2 oeufs, 2 CS sucre glace

Battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
Ajouter le chocolat

4-5 dl de crème

Fouetter la crème et mélanger délicatement à l'appareil

Mettre 2 h à 3 h au frigo

Si tu veux une mousse avec les bulles,
il faut séparer les jaunes d'oeufs et battre les blancs en neige





FOOBY LAUSANNE BEL-AIR

Uniquement à Lausanne Bel-Air: FOOBY vient d'ouvrir un concept store unique en son genre! Vous pouvez faire vos achats, assister à la production ou tout simplement boire tranquillement un café dans l'ambiance toute particulière de l'ancien théâtre.