magimix

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

Préparation : 10 min - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 6 personnes

- 200 g de chocolat blanc - 5 oeufs - 100 g de crème liquide entière - 1 pincée de sel

---

1. Préparez les blancs en neige : la cuve doit être parfaitement propre et sèche, il ne faut aucune trace de gras ou d'eau. Installez le batteur à blancs, versez les blancs dans la cuve avec la pincée de sel, retirez le bouchon du couvercle et lancez le programme BLANCS EN NEIGE. Réservez les blancs en neige dans un saladier.

2. Placez le chocolat en morceaux et la crème dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/60 °C. Rabattez le mélange et relancez le programme 1 minute. Ajoutez les jaunes d'oeufs par l'ouverture et prolongez le programme EXPERT de 20 secondes/vitesse 10 (sans chauffer). Versez la préparation dans un saladier.

3. Incorporez les blancs en neige délicatement à la préparation chocolatée à l'aide de la spatule.

4. Réservez la mousse au chocolat au moins 2 heures avant de servir.

Cook Expert ■

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires !Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des

astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »