

Trio de mousse au chocolat

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

90 grammes de beurre
60 grammes de sucre
150 ml de crème entière
100 grammes de chocolat noir
100 grammes chocolat au lait
100 grammes de chocolat blanc
6 jaunes d’œuf
12 blancs d’œufs

Méthode de préparation

1. **Réalisez trois mousses au chocolat, chacune d'une couleur différente.**
   Voici la marche à suivre pour une mousse (à répéter pour les deux autres couleurs) :

2. **Faites fondre 30 g de beurre avec 100 g de chocolat à feu très doux. Ne laissez surtout pas bouillir. Versez 50 ml de crème et retirez du feu. Incorporez ensuite 2 jaunes d'œufs en mélangeant. Laissez refroidir à température ambiante.**

3. **Battez 4 blancs d'œufs (à température ambiante) en neige avec 20 g de sucre. Incorporez délicatement les blancs en neige au mélange à base de chocolat.**
   Servez dans quatre grandes verrines.

4. **Dans chaque verrine, disposez une couche de mousse au chocolat de chaque couleur.**