

MOUSSE AU CHOCOLAT

Mise en place et préparation:
env. 25 min

Mise au frais: env. 2 h

Pour 4 petits pots d'env. 1¼ dl

80 g de chocolat noir,
haché finement

½ dl de demi-crème (UHT)

1 c. s. de kirsch ou de crème

1½ dl de demi-crème (UHT),
froide

1 c. s. de sucre glace

1. Mettre chocolat, demi-crème et kirsch dans un bol à parois minces, l'installer au-dessus d'un bain-marie frémissant, mais sans lui faire toucher l'eau. Laisser fondre le chocolat, lisser. Oter le bol de la casserole, laisser tiédir env. 15 minutes.
2. Battre légèrement la crème avec le sucre glace, incorporer au chocolat en soulevant délicatement avec une spatule en caoutchouc, remplir les petits pots, mettre env. 2 h à couvert au frais.

Suggestion: accompagner de bâtonnets au kirsch.

Portion: 242 kcal, lip 18g, glu 15g, pro 2g

