

Duos de mousses au chocolat blanc et lait



Ingrédients :

- 180g de chocolat blanc à pâtisser
- 200g de chocolat au lait
- 50 cl de crème fleurette

Préparation :

Mettre au préalable 2 saladiers 1/4 d'heure au congélateur et procéder de la même façon pour les deux mousses.

Faire fondre le chocolat au micro-onde dans un grand bol.

Pendant ce temps, sortir un saladier du congélateur, y verser la 20cl de crème liquide et fouetter au batteur électrique jusqu'à obtention du crème bien ferme.

Mélanger 5cl ce crème liquide restante avec le chocolat fondu pour le liquéfier. Y ajouter délicatement la moitié de la crème fouettée puis reverser le tout, toujours délicatement, dans le saladier avec la deuxième moitié de crème fouettée. Mélanger délicatement pour obtenir une crème bien homogène.

Verser dans les verrines et placer au frigo pour une dizaine d'heures.