

# Mousse au chocolat avec un ingrédient surprenant

## Ingrédients

200 gr de chocolat noir **pistoles**

60 ml de lait entier **demi-écrémé**

3 oeufs

10 ml d'eau

30 gr de sucre

Mettre dans le bol du TM le chocolat coupé en morceaux et pulvériser pendant 15 secondes vitesse 10 **Pas fait vu que j'ai utilisé des pistoles**

Programmer 3mn à 50° vitesse 6 ensuite 3mn à 50° vitesse 2

A la sonnerie ajouter le lait

Mélanger 30 secondes vitesse 6

Programmer 1mn à 50° vitesse 2

Réserver

Bien laver le bol et le sécher

Insérer le fouet

Mettre dans le bol l'eau, les oeufs entiers et le sucre

Programmer 3mn à 70° vitesse 4

Incorporer la mousse au chocolat réservé

Répartir la mousse dans le contenant de votre choix

Réserver au frais minimum 2h

