



Mousse au chocolat noir

Proportion :

250 gr chocolat noir Transfair
3 cl brandy
80 gr beurre Luxlait

3 oeufs
80 gr sucre
500 gr crème fraîche Luxlait

Progression :

- Concasser le chocolat
- Mettre en casserole
- Rajouter le brandy et le beurre
- Fondre au bain marie sans surchauffer
- Après être fondu laisser reposer afin de refroidir un peu
- Séparément monter les oeufs entier avec le sucre à froid
- Mélanger la masse chocolat à la masse oeufs
- Monter la crème fraîche en crème battu
- Monter la crème sous la masse choclat oeufs
- Regouter la mousse, éventuellement rajoute un peu de Brandy
- Mettre en pot de mousse ou autre
- Mette à froid pendant 6 heures avant de servir



au chocolat blanc

Proportion :

250 gr chocolat blanc Transfair
3 cl rhum
100 gr beurre Luxlait

6 jaunes d'oeufs
80 gr sucre
500 gr crème fraîche Luxlait



Progression :

- Concasser le chocolat
- Mettre en casserole
- Rajouter le rhum et le beurre
- Fondre au bain marie sans surchauffer
- Après être fondu laisser reposer afin de refroidir un peu
- Séparément monter les oeufs entier avec le sucre à froid
- Mélanger la masse chocolat à la masse oeufs
- Monter la crème fraîche en crème battu
- Monter la crème sous la masse choclat oeufs
- Regouter la mousse, éventuellement rajoute un peu de rhum
- Mettre en pot de mousse ou autre
- Mette à froid pendant 6 heures avant de servir



au chocolat lait

Proportion :

250 gr chocolat lait Transfair
3 cl whisky
100 gr beurre Luxlait

4 jaunes d'oeufs
80 gr sucre
500 gr crème fraîche Luxlait

Progression :

- Concasser le chocolat
- Mettre en casserole
- Rajouter le whisky et le beurre
- Fondre au bain marie sans surchauffer
- Après être fondu laisser reposer afin de refroidir un peu
- Séparément monter les oeufs entier avec le sucre à froid
- Mélanger la masse chocolat à la masse oeufs
- Monter la crème fraîche en crème battu
- Monter la crème sous la masse choclat oeufs
- Regouter la mousse, éventuellement rajoute un peu de whisky
- Mettre en pot de mousse ou autre
- Mette à froid pendant 6 heures avant de servir

