

Fées Mains by Marjorie



Mousse au chocolat et aux marrons :

Les ingrédients pour 8 verrines: 200g de chocolat noir – 150g de crème de châtaignes ou de marrons – 4 œufs – 1 blanc d'œuf – 15cl de crème liquide - 20g de sucre en poudre – sel ou crème de tartre

Casser le chocolat en petits morceaux.

Porter la crème à ébullition.

Hors du feu, ajouter les morceaux de chocolat et lisser. Ajouter les jaunes d'œufs un par un en mélangeant la préparation.

Monter 4 blancs en neige avec une pincée de sel ou une pointe de couteau de crème de tartre puis ajouter progressivement le sucre.

Incorporer délicatement et progressivement les blancs en neige à la préparation chocolatée.

Verser la moitié de la mousse au chocolat dans des verrines et laisser prendre au réfrigérateur.

Pendant ce temps, monter le blanc d'œuf restant avec un peu de sel ou de crème de tartre. Puis, incorporer délicatement et progressivement le blanc d'œuf monté en neige avec la crème de châtaignes ou de marrons.

Répartir la mousse de marrons ou de châtaignes dans les verrines puis ajouter le reste de mousse au chocolat.

Réserver une nuit au réfrigérateur.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>