



En collaboration avec

Betty Bossi**Dessert****Mousse aux bruns de Bâle****Mise en place et préparation:** env. 20 min**Mise au frais:** 4 h**Énergie Portion (1/4):**

462 kcal / lip 37 g / glu 22 g / pro 9 g végétarien

Pour 4 personnes

- 2 jaunes d'œufs frais
- ½ c. c. de cannelle
- 1 c. s. de sucre
- 100 g de chocolat noir (70% de cacao)
- 2 dl de crème entière
- 2 blancs d'œufs frais
- 1 pincée de sel
- 1 c. s. de sucre
- 60 g d'amandes moulues

Voici comment faire:

- 1 Appareil:** travailler jaunes d'œufs, cannelle et sucre env. 3 min dans un grand bol avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que l'appareil blanchisse.
- 2 Chocolat:** hacher finement le chocolat, mettre dans un bol à parois minces. Installer le bol au-dessus d'un bain-marie frémissant sans les blancs soient brillants. Faire fondre le chocolat, lisser, incorporer à l'appareil.
- 3 Mousse:** fouetter la crème en chantilly, incorporer délicatement à l'appareil. Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel, ajouter le sucre, fouetter encore jusqu'à ce que les
- 4 Dressage:** façonner des quenelles de mousse à l'aide d'une cuillère rincée sous l'eau très chaude et les dresser sur les assiettes.

blancs soient brillants. Ajouter les amandes moulues et les blancs en neige à l'appareil et incorporer délicatement. Couvrir et placer au frais pendant env. 4 h.

Préparation à l'avance: préparer la mousse env. 1 jour avant. Conserver au frais dans un récipient hermétique.

Suggestion: décorer la mousse de copeaux de chocolat.

Conseil d'achat
Vous trouverez ces ingrédients au Coop Pronto.

