# MOUSSE AUX 2 CHOCOLATS

**Préparation 15mn Cuisson 10mn frigo 4H mini + 1H siphon**

|  |  |
| --- | --- |
| 100g de chocolat noir pâtissier | 10cl de lait |
| 20cl de crème liquide entière | ½ tablette de chocolat blanc |

**1. Faire fondre le chocolat noir au bain marie. Mélanger jusqu’à ce qu’il soit lisse. Faire bouillir la crème et le lait.**

**2. Dés frémissements, verser ce mélange sur le chocolat noir en 3 fois en mélangeant. Filtrer la préparation puis réserver au frigo pendant 4H.**

**3. Mélanger puis verser dans le siphon. Fermer et injecter 1 cartouche. Secouer4/5 fois puis réserver au frigo pendant 1Hen le mettant à l’horizontal.**

**4. Préparer les copeaux de chocolat blanc :**

**Chauffer la surface de la tablette, à l’aide d’un sèche-cheveux, jusqu’à ce que le dessus brille. Puis avec un économe, prélever des copeaux. Réserver au frais.**

**5. Au moment de servir secouer le siphon 5/6 fois, en le tenant verticalement puis servir la mousse tête en bas.**

**6. Décorer avec les copeaux de chocolat blanc. Vider le siphon complètement avant de l’ouvrir.**

