



Mousse au chocolat sans gluten

⌚ 15 min 🔥 2 min 🍯 DESSERT

+ Favoris

DESCRIPTION

Dessert gourmand

INGRÉDIENTS

- 1 c. à soupe — Sucre
- 100 g — Chocolat
- 2 c. à soupe — Lait
- 2 œufs — Oeufs

INSTRUCTIONS

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mélangez les jaunes avec le chocolat fondu. Montez les blancs en neige puis incorporez-les délicatement. Réservez au frais pendant au moins deux heures avant de servir.

Note moyenne



4.8 / 5

Commentaires

Utilisateur 20

Recette délicieuse !
2026-01-20T14:23:41.000Z

Utilisateur 20

test
2026-01-20T09:32:04.000Z

Utilisateur 20

test
2026-01-20T09:21:41.000Z

Utilisateur 20

Top !
2026-01-20T09:20:25.000Z