

Mousse de Picandou® au parfum de chocolat

Informations

Personnes : 4
Préparation : 15 min.



Ingrédients

- 200 g de Picandou®
- 20 cl de crème liquide Isigny
- 100 g de chocolat noir Guanaja 70% Valrhona
- 50 g de sucre
- 20 g de copeaux de chocolat

Étapes de la préparation

Difficulté : Facile ???
Temps de pause : 2 heures





1. Cassez le chocolat en petits morceaux et faites fondre au bain marie à feu doux.
2. Parallèlement, malaxez le fromage avec la crème et versez le mélange obtenu dans la cuve du batteur. Foisonnez à grande vitesse jusqu'à l'obtention d'une mousse.
3. Réduisez la vitesse au minimum, sucrez la crème foisonnée et incorporez le chocolat fondu.
4. Versez le mélange dans une poche à pâtisserie et remplissez les verrines de service.
5. Réservez au frais pour deux heures minimum.
6. Au moment du service, parsemez de copeaux de chocolat et dégustez bien frais.