

NEUENSCHWANDER
N

MOUSSE AU CHOCOLAT



Amore per la tradizione.

POUR 4 PERSONNES, TEMPS DE PRÉPARATION: 1H
DIFFICULTÉ: SIMPLE

Ingrédients

- 200g de chocolat noir (p.ex. noir)
drops de chocolat)
- 120g d'huile d'olive (fruitée, p.ex. huile d'olive extra
vierge Fructus - Ardoino)
- 3 jaunes d'œufs
- 50g de sucre (1) (par ex. sucre de fleur de coco bio
Java Kiss)
- 3 blancs d'œufs
- 50g de sucre (2)
- 2dl de crème, fouettée fermement

MOUSSE AU CHOCOLAT À L'HUILE D'OLIVE

La mousse au chocolat est une création chocolatée issue de la haute cuisine française. Un soupçon de légèreté française et une saveur pleine à chaque cuillère.

Préparation

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie, incorporer lentement l'huile d'olive au chocolat liquide.
2. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre (1) jusqu'à obtenir une masse aérée.
3. Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre (2).
4. Mélanger la masse de jaunes et de blancs d'œufs avec le chocolat et incorporer la crème fouettée.
5. Mettre au frais pendant au moins deux heures.

Produits recommandés



Bio sucre fin de fleur de coco Java Kiss
Art. 312201



Huile d'olive extra vierge
Art. 010212



Gouttes de chocolat noir
Art. 139002