

metro



Mousse savoureuse au chocolat

Évaluer cette recette ★★★★★ 2 Votes

6 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:05 CUISSON | 0:20 TEMPS TOTAL

Ingrédients

4 Gros oeufs

60 ml Sucre
(1/4 tasse)

200 g Chocolat 70% cacao
(7 oz)

10 ml Beurre non salé, mou
(2 c. à soupe)

80 ml Yogourt lögo Greko Nature
(1/3 tasse)

Préparation

Séparer les blancs d'œufs des jaunes et réserver 3 jaunes.

Dans un bol, à l'aide d'un batteur à main, fouetter les blancs d'œufs en neige et ajouter progressivement le sucre jusqu'à consistance ferme. Réserver.

Ajouter le yogourt et mélanger jusqu'à consistance homogène. Laisser tiédir. Ne pas trop mélanger pour éviter que la mousse ne devienne granuleuse.

A l'aide d'une spatule, incorporer délicatement et progressivement les blancs d'œufs en neige à la préparation de chocolat jusqu'à consistance homogène.

Verser la mousse dans des coupes individuelles, couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Source : lögo

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

