

## *La mousse au chocolat*



### Ingrédients

- 125 gr de crème liquide
- 58 gr de lait demi écrémé
- 27 gr de sucre roux type alter éco
- 170 gr de chocolat Kalingo 65%
- 40 gr de chocolat Equatorial 35%
- 175 gr de blancs d'œufs

### Déroulé

- Dans une casserole, faire chauffer le lait et la crème à 80°C
- Verser sur le mélange de chocolat, émulsionner au fouet toujours en restant au centre du saladier.
- Dans la cuve du robot, monter vos blancs avec le sucre dès le départ, les blancs doivent être mousseux
- Faire le mélange lorsque votre ganache est à 29 °C, ajouter une première partie des blancs au fouet puis le reste à la maryse.
- Verser délicatement la mousse dans des ramequins ou une grande jatte et les placer au frais pendant 4h.