

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 24 verrines
Temps de préparation 30 minutes
Mousse au chocolat caramel réfrigération 3 heures
Mousse au chocolat praliné réfrigération 24 heures

Mousse au chocolat caramel.
Mettez les morceaux de chocolat dans un saladier, ajoutez 4 cuillerées à soupe d'eau froide et faites chauffer au four micro-ondes 500 w 2 minutes.
Remuez vivement à l'aide d'un fouet et laissez le tiédir.
Hors du feu, ajoutez les jaunes d'oeufs dans le chocolat fondu, puis les noix hachées grossièrement.
Battez les blancs en neige avec le sel.
Ensuite, mélangez vivement 1/3 des blancs battus dans la préparation puis incorporez le reste délicatement.
Répartissez la mousse caramel dans 12 petites verrines.
Placez 3 heures au réfrigérateur;
Décorez avec les cerneaux de noix.

Mousse au chocolat praliné.
Placez la crème, dans un saladier, au moins une heure au réfrigérateur.
Mettez les morceaux de chocolat dans un saladier, ajoutez 4 cuillerées à soupe d'eau froide et faites chauffer au micro-ondes 500 w 1mn/30.
Remuez vivement à l'aide d'un fouet.
Laissez tiédir 1 à 2 minutes.
Ajoutez le beurre coupé en petits dés et mélangez.
Battez la crème fleurette en chantilly souple (pas trop ferme).
Ajoutez un tiers de la crème battue au chocolat.
Mélangez avec un fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, ajoutez les noisettes hachées grossièrement.
Ajoutez délicatement avec une spatule souple le reste de la crème.
Répartissez la mousse praliné dans 12 petites verrines.
Faites prendre 24 heures au réfrigérateur.
Décorez avec les noisettes coupées en deux.

Source de la mousse (Nestlé Dessert)
J'ai simplement rajouté des noix et des noisettes hachées.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Dessert à préparer la veille.
Nestlé Dessert vous permet la réalisation de verrines rapide et facile avec sa large gamme de parfums.
Vous pouvez y ajouter une petite touche personnelle selon vos envies.

Ajouter un commentaire



MOUSSE AU CHOCOLAT CARAMEL

ET PRALINE



Ingrédients

Mousse au caramel
1 tablette de
170 g de chocolat
Nestlé Dessert caramel
4 oeufs
1 pincée de sel
50 g de noix
hachées grossièrement
12 cerneaux de noix
pour la déco

Mousse praliné
1 tablette de chocolat
Nestlé Dessert praliné
200 ml de
crème fleurette
30 g de beurre
50 g de noisettes
hachées grossièrement
6 noisettes coupées
en deux pour la déco

