

MOUSSE AU TOBLERONE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 5 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Réfrigération** : 1 nuit
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6/8 personnes

- 200 g de Toblerone
- 200 g de chocolat noir à 70% de cacao
- 5 œufs entiers + 1 blanc d'œuf
- 100 g de beurre doux
- 1 pincée de sel

Etales de préparation

1. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Préparez un bain-marie.
2. Faites fondre le chocolat et le Toblerone cassés en morceaux.
3. Ajoutez le beurre petit à petit.
4. puis les jaunes d'œufs un à un, sans cesser de remuer.
5. Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec 1 pincée de sel, puis incorporez-le délicatement au mélange de chocolats.
6. Versez dans un saladier et laissez au frais pendant au moins 1 nuit.

