

VERRINES AUX 2 CHOCOLATS

Ingrédients :

200ml de crème fleurette

1 plaque de chocolat blanc à pâtisser (180g)

4 œufs

4 cuillères à soupe de sucre fin

½ plaque de chocolat noir à pâtisser (100g) + pour des copeaux

100 g de beurre

Etape 1

Battre 4 jaunes d'œufs avec 4 cuillères à soupe de sucre.

Faire fondre en remuant de temps en temps 100g de chocolat noir à pâtisser et 100g de beurre dans une casserole à feu doux jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Mélanger cette préparation aux jaunes d'œufs.

Battre 4 blancs d'œufs en neige très ferme et les ajouter délicatement au précédent mélange. Bien mélanger.

Placer la mousse dans les verrines en laissant 2 cm sur le dessus pour y mettre ensuite la mousse au chocolat blanc.

Réserver au réfrigérateur au moins 2 heures.

Etape 2

Placer 200ml de crème fleurette, dans un saladier, pendant au moins 1 heure au réfrigérateur.

Faire fondre 180g de chocolat blanc à pâtisser (1 plaque nestlé) au bain marie.

Battre la crème en chantilly ferme.

Ajouter le chocolat blanc fondu et bien mélanger.

Verser au-dessus de la mousse au chocolat noir et placer au réfrigérateur au moins 3h.

Avant de servir, décorer avec quelques copeaux de chocolat noir.

Ces verrines peuvent être congelées et décongelées au réfrigérateur sans souci ;-)