Mousse au chocolat express

INGREDIENTS : 4 personnes

150 gr de chocolat au lait
20 ml de crème entière
50 gr de sucre impalpable

PREPARATION :

Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie et le laisser tiédir.
Batte la crème en chantilly avec le sucre impalpable. Y incorporer le chocolat tiédi, mélanger.
Pour une jolie présentation, verser la mousse dans une poche à douille et remplir les verrines. Voila c'est tout, simple non ?