

Mousse Chocolat/Gingembre glacée

Ingrédients

200 grammes de chocolat noir
155 cl de crème fraîche
2 oeufs
50 grammes de sucre
Poudre de gingembre
Gingembre



mastrad

Préparation

Faites fondre le **chocolat noir** au bain marie, ajoutez-y 5 cl de **crème fraîche**. Fouettez 150 cl de **crème fraîche**.

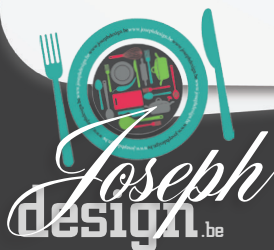
Séparez les blancs et jaunes des **oeufs**. Fouettez les 2 jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir une crème blanche.

Ajoutez le chocolat fondu avec la crème au mélange d'oeufs... Fouettez. Ajoutez une pincée de **poudre de gingembre** et quelques lamelles de **gingembre** très fines suivant vos goûts.

Battez les 2 blancs d'oeufs très ferme et ajoutez au mélange obtenu.

Versez dans des moules 1/2 sphères ou petits coeurs. Faites reposer au frigo minimum 4 h.

*Testée et
Approuvée !*



chaussée de Charleroi 1
Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be
010 247 287