

Mousse Rubis au chocolat noir

Recette pour 4



Description

mousse au chocolat.

L'astuce du chef

préservent toute leur fraîcheur. Ils ne prendront que quelques minutes pour décongeler.

Ingrédients

Mousse chocolat

- 515 Ml Crème 35%
- 312 Gr Chocolat noir

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre à **0 F°**

Préparation de la mousse chocolat

Montez la crème comme une chantilly, réservez-là au frigo.

Placez le chocolat sur un bain-marie, une fois fondu, hors du feu, incorporez avec énergie à l'aide d'un fouet, 1/4 de la crème montée qui est au frigo.

Incorporez le reste délicatement en pliant, toujours à l'aide du fouet.

Remplissez une poche à pâtisserie, il ne vous reste plus qu'à remplir les coques de macaron chocolat.

Il est important que le chocolat soit à une température de 54°C minimum, sinon votre mousse va durçir rapidement.

Bon appétit!