



MOUSSE AU CHOCOLAT

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

75 g de chocolat noir

275 g de crème

PRÉPARATION

Porter la crème à ébullition et la verser sur le chocolat finement haché afin de le faire fondre. Réserver 24 heures au réfrigérateur. Introduire une capsule dans le siphon Kisag et secouer vigoureusement 8 à 10 fois.

→ **Conseil:** relever avec du rhum, du cognac ou de l'arôme d'orange selon votre goût. Peut être préparée à base de différents chocolats. Idéale en accompagnement d'une compote de poires ou d'un brownie.

Le plaisir de cuisiner!