

Mousse au chocolat et aux bonbons à la banane



Préparation : 15 minutes • Cuisson : 10 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 4 personnes

Pour la mousse au chocolat : 200 g de chocolat noir – 6 d'œufs – Sel

Pour la mousse aux bonbons à la banane : 25 cl de crème fleurette – 100 g de bonbon à la banane

Commencez par préparer la mousse au chocolat noir. Cassez le chocolat en petits morceaux dans un saladier et placez-le au dessus d'une casserole remplie à moitié d'eau et faites fondre le chocolat au bain-marie.

Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Montez les blancs en neige fermes avec une pincée de sel.

Versez le chocolat fondu sur les jaunes d'œufs et mélangez l'ensemble. Incorporez délicatement les blancs en neige.

Répartissez la mousse au chocolat dans des verrines. Remplissez-les à moitié, puis réservez au réfrigérateur.

Pour la mousse de bananes, faites fondre les bonbons dans la crème fleurette sur feu doux. Versez la préparation refroidie dans un siphon et placez une cartouche de gaz et secouez. Placez le siphon au réfrigérateur.

Avant de servir, recouvrez la mousse au chocolat de mousse à la banane.

Mousse au chocolat et aux M&M's



Préparation : 15 minutes • Repos : 3 heures • Cuisson : 10 minutes • Difficulté : ★
Budget : ★

Pour 6 personnes

200 g de chocolat noir – 6 d'œufs – 150 g de m&m's® – Sel

Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre au bain-marie.

Séparez les jaunes des blancs d'œufs.

Montez les blancs en neige assez fermes avec une pincée de sel.

Versez le chocolat fondu sur les jaunes d'œufs et mélangez. Incorporez délicatement les œufs en neige.

Concassez grossièrement les m&m's et ajoutez-les à la mousse au chocolat. Remuez doucement.

Réservez la mousse au réfrigérateur au moins 3 heures avant de déguster.