

Mousse des gourmets

Pour 4 personnes.

300 g de crème fraîche, 125 g de chocolat à cuire, 100 g de sucre en poudre, 1 tasse de café très fort.

Casser le chocolat en morceaux, les mettre dans une casserole, ajouter le café puis faire chauffer doucement en tournant sans cesse jusqu'à ce que le chocolat soit complètement délayé dans le café. Ajouter alors de sucre en poudre et faire cuire sur feu doux pendant une dizaine de minutes en tournant sans arrêt.

Laisser complètement refroidir et battre la crème en chantilly. L'incorporer délicatement à la préparation au chocolat. Répartir la mousse ainsi obtenue dans des coupes individuelles et les mettre plusieurs heures dans le réfrigérateur avant de servir.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.