

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn - Difficulté : Moyen



Verrine mousse coco et chocolat

> Préparation

- Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, faire tiédir le lait de coco avec le sucre. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée à la préparation.
- Monter en neige 2 blancs d'oeufs et les incorporer à la crème de coco. Réserver.
- Dans un saladier, faire fondre le chocolat avec un peu d'eau. Battre les 3 blancs d'oeufs restants et les incorporer délicatement au chocolat fondu.
- Dans une verrine, alterner successivement une couche de mousse coco, une couche de mousse chocolat. Décorer de copeaux de chocolat.
- Mettre au réfrigérateur immédiatement et servir très frais.

Ingrédients

- 15 cl de lait de coco
- 30 g de sucre
- 1 feuille de gélatine
- 5 blancs d'oeufs
- 100 g de chocolat