

Mousse au chocolat minute

| | |
|--------|----------------------------|
| 500 ml | crème |
| 225g | chocolat noir ou |
| 275g | chocolat au lait ou |
| 325g | chocolat blanc |

Faire fondre le chocolat à une température d'environ 45°C. Monter la crème très souple. Verser le chocolat dans la crème et fouetter rapidement.