

## MENU DE LA ST-VALENTIN

# MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT ET À LA FÈVE TONKA



### INGRÉDIENTS

*INGRÉDIENTS (POUR 2 AMOUREUX)*

- Ingrédients pour 2 personnes
- 100g de chocolat
- 2 œufs
- 25g de beurre salé
- ¼ de fève tonka
- Sel
- Fleur de sel pour la décoration

### PRÉPARATION

Faire fondre le chocolat, le beurre et la fève de tonka fraîchement râpée au bain-marie.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs et battre les blancs en neige, avec une pincée de sel, afin qu'ils deviennent fermes .

Ajouter les jaunes au mélange chocolat-beurre.

Incorporer délicatement les blancs d'œufs en neige au mélange précédent.

Répartir la mousse dans des verrines, couvrir d'un film alimentaire et réserver au frais pendant 2 heures au minimum.

Avant de servir, décorer avec quelques framboises et des feuilles de menthe.

Retrouvez toutes nos recettes sur:  
[www.eldora.ch/recettes](http://www.eldora.ch/recettes)