

## La mousse au chocolat façon Lara pâtisserie !

Il n'y a plus de doute... l'ambiance chaleureuse des fêtes de Noël a bel et bien commencée ! On concocte de bons petits plats avec en fond sonore la douce musique des films de Noël. L'heure de dévorer des gourmandises sous un plaid chaud a sonnée ! Pour l'occasion, **Lara pâtisserie** a préparé une délicieuse mousse au chocolat avec nos petits napolitains !

Suivez la recette !



## La mousse au chocolat façon Lara pâtisserie !



Temps de préparation : 15 minutes / Temps de repos : 2 heures / 4 personnes

## Ingrédients

- 200g de Napolitains au chocolat au lait de la maison du bon café
- 20g de beurre
- 4 gros œufs
- 20g de sucre

# Préparation

1. Faites fondre au bain marie le chocolat et le beurre.
2. Fouettez les jaunes d'œufs avec 10 grammes de sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Incorporez le chocolat à la préparation œufs et sucre.
4. Fouettez les blancs en neige. Lorsque les blancs commencent à monter, versez le reste de sucre afin de les raffermir.
5. A l'aide d'une maryse, incorporez les blancs en neige délicatement à la préparation chocolat. Incorporez-les en deux à trois fois, en soulevant la préparation.
6. Disposez-les dans les verrines de votre choix puis placez-les au réfrigérateur, 2 heures au minimum, 24 heures au maximum.

**Pour le montage :** [Lara pâtisserie](#) a fait le choix de râper du chocolat blanc mais vous pouvez également les décorer avec nos [amandes caramélisées](#) ou nos [Crousti Pralins](#) !

## Articles similaires



**Slow cosmétique à faire soi-même !**



**Le carnet d'Audrey De plantation de Popayan Bogota à Popayan**