

Mousse au chocolat

Ingrédients

- 1 tasse de crème à fouetter 35 %
- 1 ¼ tasse de pépites de chocolat mi-sucré

Instructions

1. Sortir la crème à la température de la pièce.
2. Faire fondre le chocolat dans le Micro-pichet au micro-onde 1 minute à la fois à 60 %.
3. Brasser avec la Spatule en silicone et laisser prendre la température de la pièce. (il est important que le chocolat soit tempéré, sinon il cristallisera).
4. Mettre la crème dans l'Extra-chef muni du batteur et rendre en crème fouettée (pique ferme).
5. Vider le chocolat du Micro-pichet dans l'Extra-chef.
6. Mélanger en tirant quelques coups ou plier à la spatule.

Remarque

Le chocolat ne doit pas être trop chaud mais tempéré.