



## Mousse 3 chocolats

### Ingredients

#### Mousse chocolat noir

70g de chocolat noir

60g de lait

200g de crème liquide entière

#### Mousse chocolat au lait

90g de chocolat au lait

50g de lait

200g de crème liquide entière

#### Mousse chocolat blanc

120g de chocolat blanc

50g de lait

200g de crème liquide entière

### Étape de la recette

&lt;&lt;&lt;&lt;Pour 4 grosses verrines&gt;&gt;&gt;&gt;

Faire chauffer le lait

Verser chaud sur le chocolat hâché et mélanger

Laisser refroidir

Monter la crème en chantilly ferme

Incorporer délicatement au chocolat et verser dans les verrines

Procéder de la même façon pour les 3 mousses, en laissant prendre 2h pour chaque mousse