

Mousse chocolat framboise

Ingredients
200g de chocolat noir de 55-60%
4 oeufs
160 de purée de framboises
30g de sucre

Étape de la recette

ASTUCE

- Le choix du chocolat 55-60% de cacao est pour éviter d'écraser le goût de la framboise- Attention à utiliser une purée de framboise sanstrop de sucre- La mousse sera

encore meilleure le lendemain ?

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr