



Viennetta

Ingredients

Feuilles de chocolat

70g de chocolat au lait

70g de chocolat noir

Mousse vanillée

400g de crème liquide entière

90g de sucre glace

2sachets de sucre vanillé

Feuilles de chocolat

Faire fondre les chocolats et les étaler finement en bande (en fonction de la taille de votre moule) à l'aide d'un rhodoïd.

Laisser durcir au frais.

Mousse vanillée

A l'aide d'un batteur ou autre faire monter la crème, à mi-chemin ajouter la moitié du sucre et verser le reste du sucre glace ainsi que le sucre vanillé à la fin.

Dans le moule mettre en alternant une couche de mousse et une bande de chocolat, commencer et finir par la mousse.

Laisser une nuit au congélateur