RECETTE

Mousse à l'eau de rose et au Nutella®.

Facile | 1 h 0 min

INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS.

1ère partie

300 gr de chocolat noir

1 tasse de crème fraîche

1 càs de poudre de cacao non sucrée

Une pincée de sel

1 càc d'extrait de vanille

2ème partie

1 tasse de crème fleurette

4 càs d'eau de rose naturelle

Décoration

3 càs de Nutella®

150 gr de mûres

Copeaux de chocolat blanc (facultatif)

Pétales de rose comestibles (facultatif)

Avec cette délicieuse recette, il suffit de 15-g de Nutella® par personne pour se régaler-!

PRÉPARATION

1. Placer tous les ingrédients de la première partie dans une poêle à fond épais.
2. Laisser mijoter à feu moyen et mélanger jusqu'à ce que le chocolat ait fondu et que le mélange soit homogène (environ trois minutes) puis verser dans un bol et laisser refroidir (à température ambiante).
3. Mélanger les ingrédients de la deuxième partie au moyen d'un batteur électrique jusqu'à obtention d'un mélange crémeux, épais et homogène (environ cinq minutes)
4. Mélanger délicatement les deux préparations avec une spatule ou une cuillère en bois. Procéder très doucement afin de conserver les bulles d'air dans le mélange
5. Verser dans les tasses de service et déposer les mûres.
6. Laissez au réfrigérateur pendant au moins trois heures.
7. Juste avant de servir, décorer de Nutella® à l'aide d'une poche à douille puis saupoudrer de chocolat blanc avant de déposer les pétales de roses