

Mousse au Toblerone

Pour 4 ramequins

Ingrédients :

- 200g de Toblerone (garder 4 triangles pour la déco)
- 15g de sucre à la vanille Beghin Say
- 2 oeufs (séparer les jaunes des blancs)
- 3 cuillères à soupe de jus d'orange
- 15cl de crème fraîche liquide entière
- 1 feuille de gelatine

- 1.** Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- 2.** Faire fondre le Toblerone avec le jus d'orange dans une casserole à feu doux.
- 3.** Hors du feu, ajouter la gelatine bien essorée et les jaunes d'oeuf puis bien mélanger.
- 4.** Battre les blancs d'oeuf en neige puis les mélanger délicatement à la pâte chocolatée.
- 5.** Verser la mousse au Toblerone dans les ramequins et mettre au frais au moins 2h.
- 6.** Au moment de servir, battre la crème fraîche en chantilly avec le sucre et napper les mousses de chantilly puis décorer de triangle de Toblerone.

