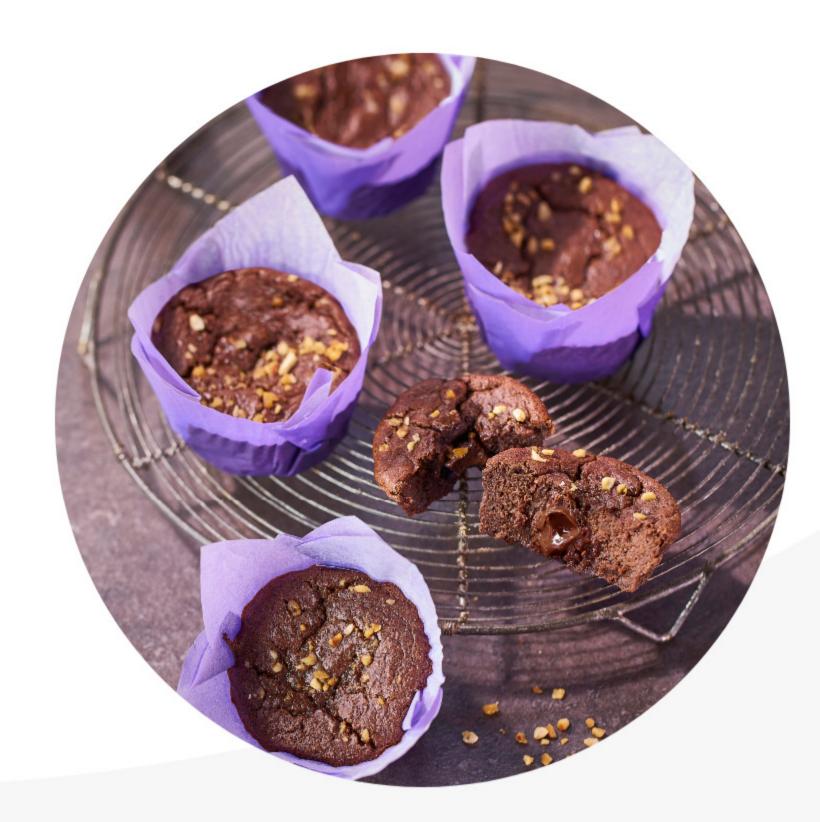


Mousse au chocolat « Healthy »



lngrédients

Nombre de portions :

- 🚨 30 portions
- 200 g de Tapioca Tipiak®
- 2 L de lait
- 1 kg de chocolat noir
- 15 œufs

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- Porter le lait à ébullition et verser le Tapioca en pluie. Cuire 7 minutes et mélangeant régulièrement.
- Réduire le feu et incorporer le chocolat en morceaux tout en continuant de bien mélanger. Une fois le mélange homogène, couper le feu et réserver.
- Monter les blancs en neige.
- Incorporer à la préparation tapioca-chocolat les jaunes d'œufs. Bien mélanger avant d'incorporer délicatement les blancs d'œufs montés.
- Réserver au frais une nuit avant de servir.

