

Mousse au chocolat « Healthy »



Ingrédients

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

- 1 Porter le lait à ébullition et verser le Tapioca en pluie. Cuire 7 minutes et mélangeant régulièrement.
- 2 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.
- 3 Monter les blancs en neige.
- 4 Incorporer à la préparation tapioca-chocolat les jaunes d'œufs. Bien mélanger avant d'incorporer délicatement les blancs d'œufs montés.
- 5 Réserver au frais une nuit avant de servir.