

Mousse au Toblerone



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
500 grammes	Crème liquide 35% MG	~
100 grammes	Pépites caramélisées en boîte 540 g VAHINE	0093541
450 grammes	Toblerone chocolat au lait en étui 50 g TOBLERONE	0180036

Étapes de préparation

- 1 Faire fondre le Toblerone au bain-marie.
- 2 Réaliser une crème fouettée puis incorporer le Toblerone fondu à la crème.
- 3 Mélanger délicatement la mousse obtenue et la dresser dans des verrines.
- 4 Faire prendre au réfrigérateur pendant 2 heures environ.
- 5 Décorer de pépites caramélisées.

Astuce du chef

Accompagner d'une madeleine à aromatiser par vos soins au citron vert (réf. 0156904).

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Sauternes blanc AOC 2014 en bouteille 75 cl CHÂTEAU GRAVAS