

## Mousse au chocolat de Tanzanie et ail noir



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.05	Ail noir en sachet 150 g GEORGES COLIN	0246928
1	Chocolat noir Tanzanie 75% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY	0137349
1	Crème liquide 35% MG	~

### Étapes de préparation

- 1 Préparer la ganache montée et faire bouillir la crème liquide. Ajouter l'ail noir coupé en petit morceaux et laisser infuser pendant deux heures environ..
- 2 Remonter la crème en température.
- 3 Verser la crème bouillante en la filtrant à l'aide d'un chinois sur les pistoles de chocolat et mélanger le tout afin d'obtenir une crème lisse et homogène.
- 4 Laisser refroidir le mélange.
- 5 Faire monter la crème dans un batteur et monter au fouet comme une chantilly.
- 6 Dresser la ganache montée dans des ramequins à l'aide d'une poche pâtissière munie d'une douille.

### Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Bordeaux moelleux blanc AOP en bouteille 75 cl CHÂTEAU PIED D'ARGENT