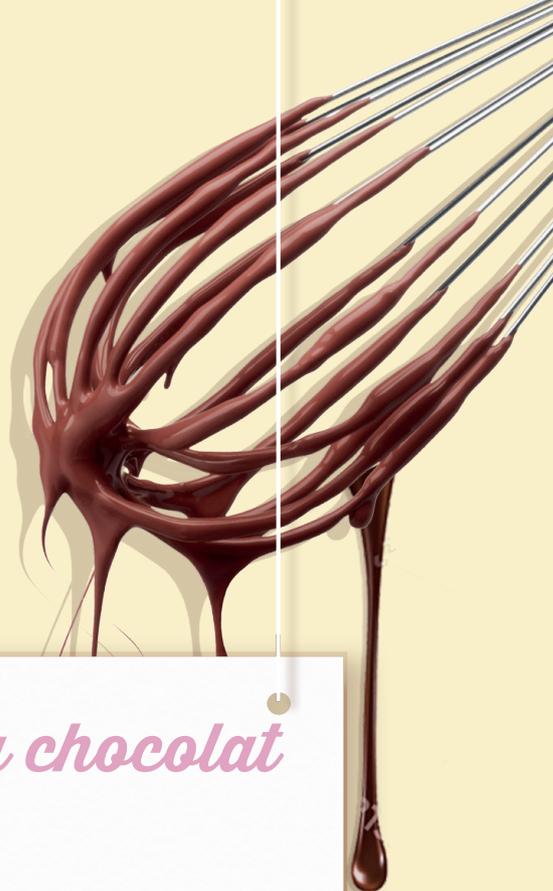


LA CHOCOLATERIE DU BONHEUR

CHOCOLARIUM⁺

DE MUNZ & MINOR



Nos meilleures recettes au chocolat

MOUSSE MINOR

Préparation: env. 15 min

Refroidissement: env. 1 heure

Pour 4 verrines d'env. 1,5 dl

200 g Minor Original en tout
petits morceaux
3 dl de crème entière
40 g de Minor Original,
sortant du réfrigérateur

Minor: la barre de chocolat au lait et aux noisettes la plus appréciée de Suisse est commercialisée depuis plus de 75 ans et fait déjà partie de la culture suisse. Morceau par morceau, tout simplement irrésistible.

1. Faire chauffer dans une poêle à feu doux 200 g de Minor avec 8 cuillères à soupe de crème et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Verser le chocolat dans un saladier, laisser refroidir.

2. Battre fermement le reste de la crème, incorporer la moitié au chocolat.

3. Répartir la mousse dans les verrines, laisser refroidir à couvert environ une heure. Utiliser un économe pour faire des copeaux avec les 40 g de chocolat froid et répartir ces copeaux sur la mousse juste avant de servir

Eine Rezept von

Betty Bossi



CHOCOLARIUM.CH