



Mousse au chocolat blanc et au Nutella
Une recette de Grégory Cohen, chef ambassadeur Nutella

Niveau de difficulté : facile

Temps de réalisation : 30 minutes

Temps repos au frais : 1 heure

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 90 g de chocolat blanc
- 150 g de crème liquide entière
- 50 g de mascarpone
- 1 œuf
- 60 g de Nutella

1. Mélanger la crème et le mascarpone. Fouetter comme une chantilly mais pas trop ferme.
2. Faire fondre le chocolat blanc au bain marie ou au micro-onde.
3. Séparer le blanc du jaune d'œuf. Puis monter le blanc d'œuf au fouet.
4. Mélanger quelques secondes le chocolat blanc et le jaune au fouet.

5. Détendre tout de suite avec un peu de crème montée. Battre énergiquement.
6. Ajouter le reste de la crème et mélanger doucement.
7. Ajouter le blanc monté. Mélanger doucement à la maryse ou à la spatule.
8. Verser dans les verrines et prendre au frais 1 heure.
9. Avant de servir, faire des serpentins sur le dessus avec du Nutella.

Vous aimerez aussi la recette des éclairs Nutella Chantilly, imaginée par le chef Grégory Cohen.

© Nutella