

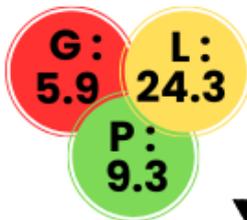
Nom de la boutique

# RECETTE KETO : FOLIE GOURMANDE DANS SA COQUE NOIRE



# Folie gourmande dans sa coque noire

Pour 1 mousse : :



## Ingredients :

Pour 3 mousses :

- 2 œufs
- 80 g de **pistoles au chocolat au lait Délices Low Carb\***
- 80 g de **Pistoles au chocolat noir Torras 60%\***
- Fruits rouges (Facultatif)
- **Sukrin Icing\*** (Facultatif)

\*Les produits en gras sont disponibles sur [www.deliceslowcarb.com](http://www.deliceslowcarb.com)



# Mousses au chocolat au lait

## Étapes :

1. Faire fondre les pistoles de chocolat noir Torras puis le faire couler dans des moules à muffin en silicone, bien recouvrir les bords des moules avec le chocolat pour former une coupelle.
- 2 Placez les moules soigneusement enduis de chocolat dans le congélateur pour une demi-heure minimum
3. Séparez les blanc des jaunes, réservez les jaunes et montez les blancs en neige bien fermes.
4. Faire fondre les pistoles de chocolat au lait Délices Low Carb
5. Mélanger le chocolat au lait fondu avec les jaunes d'œufs
6. Incorporez délicatement les blancs en neige à l'aide d'une spatule (Pas au fouet) afin de ne pas les "Casser"
7. Démoulez délicatement les coupelles en chocolat noir et les remplir de mousse au chocolat.
8. Laissez reposer au moins 2h au réfrigérateur
9. Décorez en option avec des fruits rouges et le Sukrin Icing puis dégustez :)