

# Mousse aux 3 chocolats au thermomix

## Informations

Préparation : 30 min	Cuisson : 0 min	Durée : 30 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 15	Etapes : 24	Commentaires : 3	Astuces : 21

## Ingrédients

Pour la mousse chocolat noir :

130G de chocolat noir

30G de beurre

30G de sucre semoule

3 blancs d'oeufs

2 jaunes d'oeufs Pour la mousse chocolat au lait vanillé :

100G de chocolat au lait

100G de crème épaisse

3 oeufs

1 sachet de sucre vanillé Pour la mousse de chocolat blanc :

200G de chocolat blanc

50G de lait

4 oeufs

2 feuille de gélatine

1 pincée de sel Pour la décoration :

Pépites de chocolat

## Etapes

Pour la mousse au chocolat noir au thermomix :

Â»

Mettre les 3 blancs d'oeuf dans le bol du thermomix et faire des [blancs en neige](#). Les réserver dans un bol.

Â»

Rincer le bol et l'essuyer.

Â»

Mettre le chocolat noir dans le bol du thermomix et mixer 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter le beurre et cuire 3 minutes sur 70°C à la vitesse 3.

Â»

Ajouter les 5 jaunes d'oeuf (3 des blancs en neige auquel vous ajouter 2 autres jaunes d'oeuf), le sucre en poudre et régler 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Mélanger délicatement cette préparation aux blancs en neige avec une spatule.

Â»

Verser la mousse au chocolat noir dans le fond des verres à verrine.

Â»

Mettre au réfrigérateur 2H.

## Mousse aux 3 chocolats au thermomix

Pour la mousse au chocolat au lait vanillé au thermomix :

Â»

Mettre les 3 blancs d'oeufs dans le bol du thermomix et insérer le fouet, Réaliser des [blancs en neige thermomix](#). Réserver dans un bol.

Â»

Rincer le bol du thermomix et bien le sécher.

Â»

Mettre le chocolat au lait, le sucre vanillé, la crème épaisse dans le bol du thermomix et régler 6 minutes sur 60°C à la vitesse 3.

Â»

Mélanger délicatement cette préparation aux blancs en neige.

Â»

Verser la mousse de chocolat au lait vanillé sur la mousse de chocolat noir( vous pouvez vous aider d'un entonnoir).

Â»

Mettre eu réfrigérateur 2H.

Pour la mousse de chocolat blanc au thermomix :

Â»

Mettre les blancs d'oeufs dans le bol du thermomix, insérer le fouet et faire des [blancs en neige](#) que vous allez réserver dans un bol.

Â»

Rincer le bol du thermomix et sécher le.

Â»

Mettre la gélatine trempée dans de l'eau froide.

Â»

Mettre le chocolat blanc dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter le lait et programmer 4 minutes sur 60°C à la vitesse 2.

Â»

Essorer correctement les feuilles de gélatine dans votre mains et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 30 secondes sur 60°C à la vitesse 4.

Â»

Verser la mousse de chocolat blanc sur la mousse de chocolat au lait vanillé.

Â»

Faire refroidir pendant 2 heures au frigo.

Pour la décoration:

Â»

Parsemer de pépites de chocolat.

A déguster en dessert autour d'un bon café comme le café [Gourmesso.fr](#). Miam