Orange d'Halloween et sa mousse au chocolat au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 0 min	Durée : 5 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 5	Etapes : 10	Commentaires : 2	Astuces : 16

Ingrédients

150G de chocolat noir pour dessert
50G de sucre
4 oranges
4 oeufs
1 pincée de sel

Etapes

Préparation du sucre glace Thermomix :

Â»

Mettre le sucre dans le bol du thermomix, mettre le couvercle et faire 3 pressions turbo. Vous obtiendrez du sucre glace. Réservez le dans un bol.

Â»

Bien rincer et essuyer le bol du thermomix.

Préparation des blancs en neige Thermomix :

Â»

Voir la recette des blancs en neige au thermomix.

Â»

30s avant la fin du cycle, ajouter le sucre glace par l'orifice du thermomix.

Préparation du chocolat :

Â»

Mettre de l'eau à bouillir dans une casserole et faire fondre le chocolat au bain mari.

Préparation des oranges :

Â»

Mettre les blancs en neige dans un plat et verser les jaunes d'oeufs par dessus. Mélanger délicatement avec un spatule en bois.

Â»

Incorporez le chocolat au blanc en neige.

Â»

Mettre la mousse au chocolat 3H au frais.

Â»

Couper les oranges au 3/4. Presser vos orange et garder le jus. Décorer votre orange comme vous le souhaitez.

Â»

Insérer la mousse dans une poche à douille et remplir les oranges.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com