



MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC, AUX AMANDES ET AUX SABLÉS

Préparation: 15 minutes

Temps de repos au réfrigérateur: 4 heures, de préférence pendant la nuit

Ingrédients pour 4 personnes:

- 100 g de chocolat blanc aux amandes
- 50 g de purée d'amandes blanche
- 150 ml de crème entière
- 2 blancs d'œuf
- 1 à 2 gouttes d'arôme aux amandes amères ou une 1/2 cuillère à soupe d'Amaretto
- 1 paquet (90 g) de Sablés aux amandes et au PurEpeautre de Kambly

Préparation:

1. Mélanger la purée d'amandes, le chocolat, l'arôme aux amandes amères et la crème dans une casserole et chauffer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
2. Laisser refroidir la crème au chocolat.
3. Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la crème au chocolat.
4. Broyer les Sablés dans un robot de cuisine ou les écraser dans un sac en plastique à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
5. Répartir les miettes de Sablés dans quatre verres et recouvrir de mousse au chocolat.
6. Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, de préférence pendant la nuit.
7. Garnir de crème fouettée et d'amandes effilées et servir.



Veronika Studer pour
Kambly

