



Mousse choco-lavande



4 personnes

Ingredients :

- 200 g de chocolat noir (au moins 60 % de cacao) coupé en morceaux
- 200 ml de lait
- 2 cuillères à soupe de tisane de lavande de Bleu Lavande
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œufs
- 5 blancs d'œufs

Préparation :

Dans une petite casserole, amenez à ébullition les 200 ml de lait et la tisane de lavande, puis retirez du feu et laissez infuser au goût. Filtrez le lait dans un tamis en pressant bien les fleurs de lavande avec le dos d'une cuillère. Ne conservez pas les fleurs de tisane.

Au bain-marie, faites fondre le chocolat coupé en morceaux avec 6 cuillères à soupe de lait parfumé à la lavande. Retirez du feu une fois que le mélange est devenu homogène. Ajoutez les jaunes d'œufs au chocolat fondu et mélangez jusqu'à ce que le tout soit lisse.

Dans un autre bol, battez les blancs d'œufs en neige avec le sucre. À l'aide d'une spatule, incorporez délicatement les œufs à votre chocolat sans briser les blancs.

Versez le mélange dans de petits ramequins, puis laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 6 heures avant de servir.

Accompagnez de fraises ou d'autres fruits frais.