

Mousse caramel / Chocolat sur galipote



Difficulté :



Temps préparation: 30 min

Pour 4 personnes

16 biscuits galipote
200 g de chocolat noir
100g de sucre en poudre
80g de crème liquide
4 blancs d'oeufs
50g de mini galettes
caramel

Préparation

- * Verser le sucre dans une poêle et attendre qu'il fonde et caramélise sans y toucher.
- * Stopper le feu et ajouter la crème au fur et à mesure, tout en mélangeant. Obtenir un caramel onctueux.
- * Verser le caramel sur le chocolat et le laisser fondre. Rendre le mélange homogène.
- * Monter les blancs d'oeufs en neige, en incorporer 1/3 au chocolat fondu et bien mélanger pour détendre le chocolat.
- * Incorporer le reste délicatement et réserver 2h au frais.
- * Concasser les mini galettes en gros morceaux.
- * A l'aide d'une poche à douille ou bien de 2 cuillères à soupe, réaliser une quenelle sur votre biscuit galipote .
- * Saupoudrer avec les brisures de galette.