

## Recette à base d'ingrédients issus du commerce équitable

Photos des recettes sur [www.mmmmh.be](http://www.mmmmh.be) dans l'espace presse, entrez votre mail et le mot de passe « pressmmmh ».

# Mousse aux trois chocolats

Par Malika Hamza, Présidente du convivium Slow Food Karikol-Bruxelles et chef résidente chez Mmmmh !



### Ingrédients

Pour 6 personnes

150gr de chocolat noir 70%\*  
150gr de chocolat au lait au miel\*  
150gr de chocolat blanc à la nougatine d'amandes\*  
6 œufs + 2 blancs  
1 cuillère à soupe de sucre de canne\*

*\*ingrédients issus du commerce équitable*

Faire fondre séparément les trois chocolats au bain-marie en les lissant à la spatule afin d'obtenir une pâte homogène. Hors du feu, ajouter 2 jaunes d'œufs par casserole en mélangeant bien. Battre ensuite les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Terminer en ajoutant 1 cuillère à soupe de sucre de canne et continuer à battre.

Séparer les blancs montés en neige en trois parts égales et les incorporer délicatement dans chaque casserole avec une cuillère en bois.

Verser les mousses dans des verrines l'ordre suivant : noir, lait et blanc.

Laisser reposer environ 4 h dans le réfrigérateur.