

Mousse de Patidou



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour 10 personnes :

- 45 cl de crème fraîche
- 5 cuillères à soupe de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pot de confiture de Patidou (350 ml)
- 250 gr de chocolat noir

Préparation :

1. Versez la crème fraîche et mélangez au sucre
2. Reservez au frais quelques heures
3. Sortez le saladier et montez en chantilly
4. Gardez-en un peu pour la décoration de votre plat
5. Mélangez avec la confiture jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse
6. Remplissez chaque coupe et mettez au réfrigérateur quelques heures
7. Un quart d'heure avant de servir, préparez un coulis au chocolat chaud
8. Faites fondre les morceaux de chocolat au micro-ondes et la crème dans une casserole
9. Mélangez les deux afin d'obtenir un coulis onctueux
10. Versez-le sur les coupes et décorez de chantilly
11. Servez de suite