

# maestrani's CHOCOLARIUM<sup>+</sup>

LA CHOCOLATERIE DU BONHEUR

NOS MEILLEURES RECETTES AU CHOCOLAT

## MOUSSE MINOR

Préparation: env. 15 min

Refroidissement: env. 1 heure

Pour 4 verrines d'env. 1,5 dl

200 g Minor Original en tout  
petits morceaux

3 dl de crème entière

40 g de Minor Original,  
sortant du réfrigérateur

*Minor: la barre de chocolat au lait et aux  
noisettes la plus appréciée de Suisse est  
commercialisée depuis plus de 75 ans et fait  
déjà partie de la culture suisse.*

*Morceau par morceau, tout simplement  
irrésistible.*

1. Faire chauffer dans une poêle à feu doux 200 g de  
Minor avec 8 cuillères à soupe de crème et mélanger  
jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Verser le chocolat  
dans un saladier, laisser refroidir.

2. Battre fermement le reste de la crème, incorporer la  
moitié au chocolat.

3. Répartir la mousse dans les verrines, laisser refroidir à  
couvert environ une heure. Utiliser un économiseur pour  
faire des copeaux avec les 40 g de chocolat froid et  
répartir ces copeaux sur la mousse juste avant de servir.

Une recette de

**Betty Bossi**

