

Mousse au chocolat pour diabétiques



Ingrédients

- 250 gr de chocolat noir
- 7 blancs oeufs
- 15 gr de sucre de bouleau
- 7 cl de lait végétal
- 150 gr de crème fraîche
- Crumble de biscuits ou une petite meringue

Faites fondre le chocolat noir au bain-marie.
Montez les blancs d'œufs en neige.

Lorsque le chocolat est fondu, ajoutez-y le sucre de bouleau, le lait végétal (amande, avoine...) et la crème fraîche.

Mélangez délicatement et incorporez les 7 blancs en neige.

Répartissez dans vos petits caquelons et déposez soit un crumble de biscuits ou une petite meringue.

Bon appetit.



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine !

Cul de Poule
GEFU

39⁹⁰ €



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

