



# *les bonnes recettes de Marithé*

## **Mousse au chocolat SANS OEUFS, SANS FARINE DE BLÉ, SANS ARÔME**

### INGRÉDIENTS

- 40 cl de crème fraîche liquide, non allégée,
- 200 gr de chocolat pâtissier fondu.

### INSTRUCTIONS

- Faire monter la crème fraîche en chantilly avec un fouet électrique, pendant ce temps, faire fondre le chocolat au micro-onde ou au bain-marie.
- Une fois la crème fraîche montée en chantilly, incorporez le chocolat fondu tout en remuant avec un fouet à la main, bien mélanger, et mettre la mousse à refroidir au réfrigérateur une à deux heures avant de déguster.

Recette élaborée par  
Mme Marie-Thérèse ROTH



Service de  
Médecine Interne,  
Immunologie Clinique  
et Allergologie  
Hôpital Central  
29, Av. de Lattre de Tassigny  
54035 NANCY Cedex