



Mousse aux poires et au chocolat

Saison	Automne / hiver	Nombre de personnes	6
Temps de préparation	15 minutes	Menu	Dessert
Laisser refroidir	1-2 heures		
Ustensiles de cuisine	6 verrines		

250	g	QimiQ Base-crème, non réfrigérée	Battre la QimiQ-Base-crème jusqu'à obtention d'une masse lisse.
125	g	mascarpone	
80	g	sucre	Ajouter le mascarpone et le sucre. Bien mélanger.
120	g	chocolat, fondu au bain-marie	Ajouter le chocolat, légèrement refroidi. Mélanger.
2,5	dl	crème entière, battu	Incorporer délicatement à la masse.
3		poires, parées	Couper en petits morceaux.
6		biscuits à la cuillère, coupés en petits dés	Remplir les verrines en alternant crème, biscuits et poires. Laisser refroidir 1-2 heures.

Source : QimiQ, un produit de Emmi AG

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.agriculture.ch/alimentation/>

