

Mousse Glacée ultra légère au chocolat

Que vous recherchiez une recette de glace au chocolat simplissime, sans sorbetière et sans paillettes, ultra-légère, ou encore très économique, cette recette devrait vous plaire. Elle se fait à partir de lait concentré NON sucré, 1/2 écrémé à seulement 4% de matière grasse. On monte en mousse, On parfume de chocolat petit déjeuner en poudre et hop au congèl !



Ingrédients pour 6 à 8 petits ramequins

1 briquette de 20 cl de lait concentré NON sucré 1/2 écrémé,
(4% de matière grasse) TRES FROIDE
1 c à café de jus de citron
3 à 4 grosses cuillères de cacao sucré

Installer le fouet dans votre bol Mister T
Mettre les 20 cl de la briquette de lait concentré.
Monter en mousse 2 mn vitesse 3,5 ou 4.
Ajouter le jus de citron et prolonger de 2 mn vitesse 3,5 ou 4.
Programmer 20 secondes vit 1 et ajouter la poudre chocolatée par l'orifice.
Retirer le fouet et terminer le mélange à la spatule si nécessaire.
Répartir la mousse chocolatée dans des petits ramequins et mettre au congélateur pour 2h minimum.
A déguster sans modération.

A noter : Les plus gourmands pourront ajouter des brisures de meringue à la mousse