



RECETTE

Mousse au chocolat x Tea Time à Windsor



15 minutes







3 heures
minimum de
repos



6 personnes

Ingrédients

-  200 g de chocolat noir pâtissier
-  25 g de beurre
-  4 œufs
-  2 à 3 cuillères à café de thé Tea time à Windsor

Préparation

1. Mixer le thé.
2. Fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes.
3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
4. Ajouter le thé mixé et les jaunes d'œufs au chocolat fondu. Mélanger jusqu'à obtenir un appareil homogène.
5. Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre au fur et à mesure.
6. Ajouter les blancs montés en neige et par petites quantités au chocolat parfumé au Earl Grey. Mélanger en soulevant très délicatement jusqu'à ce que l'appareil soit homogène.
7. Verser dans des verrines et réserver au réfrigérateur pendant 3 heures minimum.

Variante: infuser le thé dans 25 cl de crème fraîche liquide chaude pendant 10 minutes. Faire fondre le chocolat avec la crème filtrée au bain marie. Ensuite, suivre la recette.



D'autres recettes au thé sur
www.astheya.fr/recettes