

Chocolat chantilly, café noir

Ingrédients : pour 4 personnes

cl	20	Café très fort
feuille	1	Gélatine alimentaire
gr	250	Chocolat noir râpé

Faire tremper la feuille de gélatine dans un peu d'eau froide.

Préparer un café très serré.

Dans une casserole faire fondre doucement le chocolat avec le café et la feuille de gélatine

Débarrasser cette préparation dans un cul de poule, déposer ce cul de poule dans un autre récipient plus grand rempli de glaçons

Fouetter vivement votre chocolat jusqu'à complet refroidissement, vous obtenez une mousse sans crème et sans aucun œuf

Servir cette mousse avec quelques galettes bretonnes