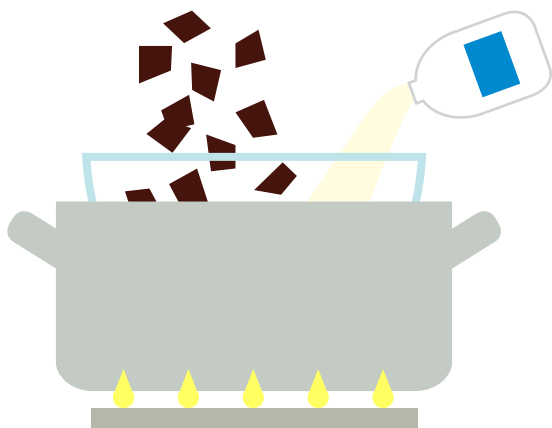


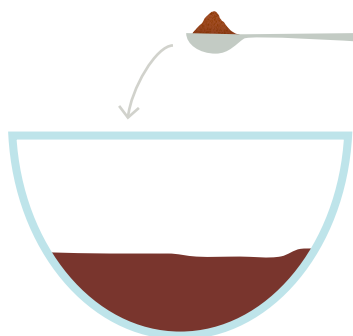
LA MOUSSE AU CHOCOLAT ET À LA CANNELLE ÉQUITABLE

La mousse au chocolat et à la cannelle est LE dessert qui réjouira petits et grands. Artisans du Monde vous donne sa recette : facile à faire, légère et gourmande !



Étape 1

Au bain marie, faire fondre 250 gr de chocolat noir dessert* en rajoutant 10 cl de crème fraîche liquide.



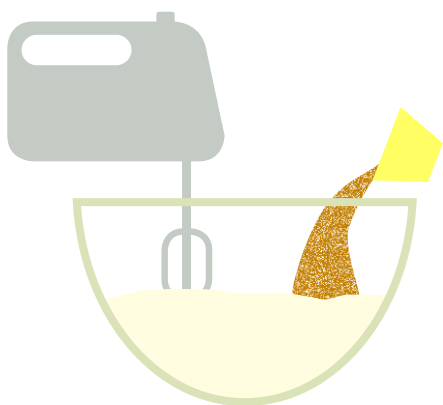
Étape 2

Sortir le mélange du feu et rajouter une cuillère à café bien remplie de cannelle* en poudre.



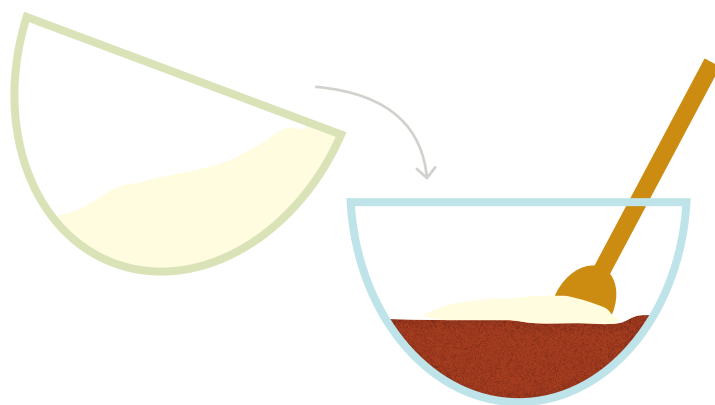
Étape 3

Laisser tiédir, séparer 3 jaunes d'œufs et les rajouter au mélange en fouettant.



Étape 4

Dans un autre récipient, monter 6 blancs d'œufs en neige. À mi-parcours, verser 50 gr de sucre Moscabado*.



Étape 5

Incorporer délicatement les blancs en neige dans la préparation au chocolat jusqu'à ce que la mousse soit homogène.

Étape 6

Mettre la mousse au frais pendant 1h puis la répartir dans des petits bols. Remettre au frais pendant 1h et enfin, déguster !



* Vous trouverez tous ces produits équitables et issus de l'agriculture biologique dans la boutique Artisans du Monde la plus proche de chez vous ou sur la boutique en ligne www.boutique-artisans-du-monde.com



**Artisans
du Monde**

Pour un commerce équitable