

## MOUSSE CHOCOLAT AVEC POIVRON CROQUANT



Chef: Leonardo Pellacani

### Préparation

#### POUR 1 PORTION

Placer le paquet de Ècremosoalcioccolato au réfrigérateur pendant 3 heures, puis verser le produit dans le bol d'un robot et le fouetter pendant 5 minutes à grande vitesse.

Une fois bien monté, le placer au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures.

Au moment de servir, le sortir du réfrigérateur et le placer dans une poche à douille à pointe striée.

Remplir la coupe de service et décorer avec du Poivron croquant.

### Ingrédients Menù

1.5 g PEPPERONE CRUSCO (Poivron Croquant) - 5860  
90 g Ècremosoalcioccolato (Ècremoso au chocolat) - L71X  
n° 2 Matite di cioccolato fondente (Crayons de chocolat noir) - 7089

### Ingrédients