



# Les desserts **DE JULIE**

Dans "All My Best Desserts", chez Alain Ducasse édition, Julie Andrieu dévoile ses 150 meilleures recettes. Voici nos préférées, tout en mousse et en légèreté.



## Mousse au Toblerone

Pour 6 personnes - Préparation :  
15 min - Repos : 1 nuit

- 250 g de Toblerone
- 100 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- 100 g de beurre
- 5 œufs + 1 blanc
- 50 g de chocolat blanc (facultatif)
- 1 pincée de sel

- La veille, cassez 200 g de Toblerone en morceaux.
- Faites fondre au bain-marie le Toblerone avec le chocolat.
- Ajoutez petit à petit le beurre coupé en morceaux, puis les jaunes d'œufs un par un, sans cesser de mélanger.
- Hachez grossièrement le reste de Toblerone.
- Fouettez les 6 blancs d'œufs en neige avec le sel, incorporez-les délicatement au mélange au chocolat, puis ajoutez les morceaux de Toblerone.
- Versez dans un saladier et placez au réfrigérateur pour au moins 1 nuit.
- Avant de servir, décorez de copeaux de chocolat blanc et noir ou de miettes de Toblerone.