



## Mousse à la pralinoise (sans oeufs)

### LA CUISINE DE BOOMY

#### *Pour 5 verrines*

- 180 gr de pralinoise
- 30 gr de beurre mou
- 200 ml de crème liquide entière (30 % de mg )
- pépites de chocolat

Faites fondre la pralinoise au bain-marie, rajouter le beurre et mélanger. Laissez refroidir.

Pendant ce temps, montez la crème bien froide en chantilly.

Mélanger la chantilly à la pralinoise fondue.

Transvaser dans vos récipients et laisser prendre au réfrigérateur pendant au minimum 2 heures.

Puis elle sera froide et plus la mousse aura la consistance d'une mousse

Avant de servir, décorer du topping de votre choix, ici pépites de chocolat.