

Nouilles choco à la mousse de vanille Bourbon

environ 4 - 5 portions



un peu d'expérience souhaitée

● jusqu'à 60 Min.



Ingrédients:

Nouilles choco:

260 g de farine
80 g de cacao en poudre
50 g de sucre glace
3 œufs
50 g mascarpone

Mousse:

4 jaunes d'œuf
80 g de sucre
2 dl de lait
1.5 dl de crème
1 Gousse de vanille Bourbon Dr. Oetker

Pour cuire:

4 l d'eau

1 Nouilles choco:

Pour les nouilles au chocolat, mélanger dans un saladier la farine, le cacao en poudre et le sucre glace. Battre les œufs et le mascarpone, ajouter le mélange de farine et travailler le tout pour obtenir une pâte lisse.

Envelopper la pâte dans un film alimentaire et la **laisser reposer pendant env. 30 minutes.**

Abaisser la pâte et la découper à l'aide de la machine à pâtes pour obtenir des nouilles fines.

2 Mousse:

Pour la mousse, battre les jaunes d'œufs et le sucre en mousse très claire. Porter à ébullition le lait, la crème et la pulpe de vanille. Incorporer le mélange de lait et de crème à la mousse de jaunes d'œufs. Chauffer lentement en fouettant pour obtenir une crème onctueuse.



Dr. Oetker AG/SA

3 Pour cuire:

Porter l'eau à ébullition. Cuire les nouilles au chocolat pendant env. 4-5 minutes et les égoutter.

Les répartir dans 6 assiettes creuses et verser par-dessus la mousse à la vanille.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53