



# Bouchées au Toblerone

Difficile de mettre encore plus de Suisse dans un dessert.

Kambly – les traditionnels biscuits que l'on connaît bien de l'armée – combinés à la mousse au Toblerone, que tous les apprentis cuisiniers ont probablement dû préparer au moins une fois. Deux classiques suisses réunis en un dessert sublime et délicieusement simple. Croustillant, onctueux, sucré et un peu nostalgique: exactement ce qu'il faut si l'on veut briller sans trop d'effort.

Pour env. 12 pièces

## Pour la mousse

- 300 g de Toblerone  
(chocolat au lait avec nougat au miel)  
3 œufs  
50 g de sucre  
300 ml de crème

## Pour la finition

- Env. 12 Bretzeli Kambly  
200 g de glaçage au chocolat clair  
(selon les indications de l'emballage)  
Facultatif: quelques morceaux  
de Toblerone hachés pour garnir

## Préparation

- Toblerone:** hacher grossièrement le Toblerone et le faire fondre lentement au bain-marie. Retirer du feu et laisser refroidir légèrement.
- Œufs:** battre les œufs entiers avec le sucre au-dessus du bain-marie jusqu'à ce que le mélange soit légèrement chaud et prenne du volume.
- Mousse:** incorporer délicatement le Toblerone fondu au mélange d'œufs jusqu'à obtention d'une masse chocolatée lisse.
- Crème chantilly:** fouetter la crème et l'incorporer délicatement au mélange Toblerone légèrement refroidi.
- Réfrigérer:** verser la mousse dans un récipient, couvrir et laisser refroidir toute la nuit au réfrigérateur.

- Façonner les bouchées:** le lendemain, verser la mousse dans une poche à douille et la dresser sur les Bretzeli Kambly.
- Congeler:** mettre les bouchées pendant environ 1 heure au congélateur.
- Glacer:** faire fondre le glaçage au chocolat clair au bain-marie et en recouvrir les bouchées au Toblerone congelées – soit avec une cuillère, soit avec une poche à douille. Le glaçage devrait durcir immédiatement.
- Dresser:** garnir à volonté de Toblerone haché et mettre au frais jusqu'au moment de servir.

## Recommandation de vin

Chantecaille Sauternes AOP

