

Nouvelle recette vidéo : mousse au chocolat et aux poires

La Fédération vous apporte un peu de réconfort, avec une toute nouvelle vidéo recette pour cuisiner vous-même une mousse au chocolat et aux poires.

Découvrez un tout nouveau tuto cuisine, conçu en collaboration Mélanie Mercier, diététicienne-nutritionniste. Cette recette de mousse au chocolat et aux poires pour 4 personnes, vous offrira tout le réconfort d'un dessert savoureux.

Pour une saveur plus intense, misez sur un chocolat de qualité à 80 % de cacao. Plus un chocolat contient de cacao, moins il contient de glucides : il est donc possible de concilier plaisir et équilibre alimentaire.

Pour un menu équilibré, vous pouvez compléter ce dessert avec :

- Une entrée : [poireaux mimosa](#) ;
- Un plat : [crème pois cassés brocolis, chorizo croustillant](#).

Regardez notre vidéo recette dès maintenant et laissez-vous tenter par cette délicieuse mousse au chocolat et aux poires !



Découvrez la version écrite de la recette en cliquant ici : [mousse au chocolat et aux poires](#).

Retrouvez plein d'autres idées de recettes réalisées par des diététiciennes dans notre rubrique : [Recettes](#).

Bon appétit !