



La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

Mousse au Chocolat



- **Ingrédients :**

- * 200 g de chocolat noir
- * 20 g de beurre
- * 10 cl de crème
- * 6 oeufs
- * 1 pincée de sel
- * 60 g de sucre

- **Réalisation :**

- * Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes ou au bain-marie.
- * Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à blanchiment.
- * Ajoutez la crème au chocolat fondu et versez ce mélange dans les jaunes blanchis.
- * Fouettez les blancs en neige avec la pincée de sel.
- * Incorporez délicatement les blancs à l'appareil oeufs-chocolat et réservez au frais.