

MOUSSE AU CHOCOLAT GLACEE



Ingrédients :

- 200grs de chocolat noir à 55% de cacao
- 2 jaunes d'oeuf
- 3 blancs d'oeuf

Préparation :

- Casser le chocolat en morceaux, puis le faire fondre au bain-marie. Lorsqu'il est bien fondu et lisse, incorporer les jaunes d'oeufs et fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène.
- Dans un saladier, monter les blancs d'oeufs en neige bien ferme (ou dans votre robot), puis incorporer délicatement à la préparation précédente à l'aide d'une maryse.
- Verser la mousse au chocolat dans les empreintes et placer au congélateur pendant 4h.
- Sortir les mousses environ 15 à 20 minutes avant de passer au dessert, et décorer.

Variante : vous pouvez accompagner ces mousses d'un coulis de framboises plutôt que de chantilly, ou bien les réaliser au chocolat au lait ou chocolat blanc, les variantes sont multiples