



MOUSSE SOUFFLEE AU CHOCOLAT MI-AMER
RECETTE DE JEAN PIERRE JACOB



4 personnes :

100g de chocolat caraïbes, 50g de beurre, 4 jaunes d'œufs, 30g de poudre de cacao amer, 190g de blancs d'œufs, 50g de sucre.

Fondre le chocolat au bain-marie, hors du feu ajouter le beurre. Refroidir un peu puis incorporer les jaunes d'œufs et le cacao. Monter les blancs au bec d'oiseau, ajouter le sucre à la fin.

Mélanger les blancs à la mousse avec précaution.

Beurrer des tasses ou des assiettes creuses allant au four, les remplir au $\frac{3}{4}$ avec l'appareil et cuire à 180° entre 3 et 4 minutes.

Poser au dernier moment une quenelle de glace à la vanille, saupoudrer de cacao et déguster rapidement.