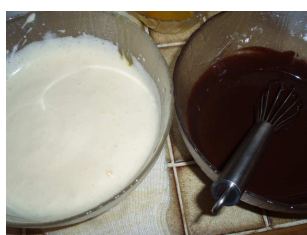




Mousse au chocolat



Ingrédients

Recette pour : 6 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 2 minutes

~~~~~

180 g de chocolat noir  
2 cl de lait entier  
10 cl de crème liquide  
20 g de beurre  
3 oeufs  
15 g de sucre semoule

### *Progression*

- 1 - Hacher le chocolat et le mettre dans un saladier.
- 2 - Porter la crème et le lait à ébullition. Verser le liquide bouillant sur le chocolat en mélangeant au fouet 1 ou 2 minutes pour que la préparation atteigne 40°.
- 3 - Couper le beurre en petits morceaux et l'incorporer au mélange en tournant avec le fouet.
- 4 - Séparer le blanc du jaune des oeufs. Au batteur électrique, monter les blancs en neige très ferme avec le sucre, puis ajouter les jaunes quelques secondes avant d'arrêter l'appareil.
- 5 - Incorporer 1/5 des blancs dans la ganache et mélanger. Puis, reverser le tout dans le reste des blancs, en soulevant délicatement la préparation.
- 6 - Répartir dans des ramequins individuels et entreposer au réfrigérateur.