



## **MOUSSE INTENSE AU CHOCOLAT NOIR**

pour 6 personnes : **200 G de chocolat noir (Valrhona : Guanaja 70%) - 150 G de crème liquide - 50 G de beurre coupé en dés - 3 oeufs frais - 30 G de sucre en poudre - 1 gousse de vanille - 1 pincée de sel –**

Faire fondre le chocolat au bain-marie et réserver, après l'avoir haché au couteau. Dans une casserole, porter à ébullition la crème et la gousse de vanille fendue en 2 dans le sens de la longueur. Verser la crème sur le chocolat fondu en remuant doucement.

Incorporer le beurre et remuer au fouet jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Laisser tiédir. A part séparer les blancs et les jaunes. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Ajouter le sucre en pluie et battre jusqu'à ce que les blancs soient fermes. Ajouter les jaunes au chocolat avec une spatule. Verser 1/3 des blancs dans le chocolat. Remuer vivement. Ajouter le reste en 2 fois doucement de haut en bas. Mettre au réfrigérateur filmé 12 heures.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr