

Bienvenue chez Christhummm

~ ~ Tarte des Ducs ~ ~

*On peut ajouter 2 cas
de Grand Marnier ou
Rhum ou café fort pour
rehausser le goût !*



- 300 grs de chocolat noir
 - 100 grs beurre
 - 6 œufs
 - 150 grs sucre
 - 200 grs crème liquide entière
- Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain marie
 - Remuer bien afin que la crème soit bien lisse
 - Laisser refroidir
 - Blanchir les jaunes avec le sucre
 - Ajouter le chocolat aux jaunes battus
 - Monter les blancs en neige et mélanger-les à la crème au chocolat
 - En verser moitié dans un moule
 - Cuire à 170° pour 15 minutes environ
 - Laisser refroidir
 - Fouetter la crème liquide et la mélanger avec l'autre moitié de mousse
 - Couvrir la première mousse cuite et froide
 - Mettre au réfrigérateur avant dégustation
-
- Pour une cuisson en ramequins individuels, 10 minutes suffisent