

La mousse au chocolat

Ingrédients (pour 6 gourmands) :

200 g de chocolat noir

80 g de beurre

50 g de sucre

4 œufs

1 pincée de sel



Faites fondre le chocolat et le beurre coupés en morceaux dans une casserole à feu très doux ou au bain-marie.



Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre.





Incorporez cette préparation avec le mélange chocolat-beurre fondu en remuant bien.



Montez les blancs légèrement salés en neige bien ferme avec un batteur électrique et incorporez-les à la préparation chocolatée avec une cuiller à soupe.

Mettez le mélange au frigo pendant 24h ou, si vous êtes pressé, au congélateur pendant 2-3h. Dans le deuxième cas, sortez la mousse un peu avant de la manger.

Vous pouvez accompagner la mousse au chocolat de biscuits à la cuiller, de langues de chat, de crème anglaise ou encore de chantilly.

