

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MOUSSE AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes - À préparer d'avance : 2 heures minimum

180g chocolat noir Guanaja ou autre - 4 oeufs - 50g beurre - 15cl crème liquide entière - 1 càs rase sucre vanillé -

Mettre à fondre le chocolat au bain-marie à feu doux. Ajouter le beurre en dés, laisser fondre, lisser à l'aide d'une spatule. Retirer le bol du bain-marie. Réserver quelques minutes.

Verser la crème fraîche dans le mélange, lisser.

Casser les oeufs en séparant les jaunes des blancs. Fouetter les jaunes jusqu'à ce qu'ils blanchissent, les verser sur le chocolat, remuer.

Battre les blancs en neige ferme et ajouter le sucre vanillé sans cesser de battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Verser la moitié du chocolat sur les blancs, bien mélanger. Verser le reste du chocolat et l'incorporer en soulevant délicatement la masse à l'aide d'une spatule ou maryse.

Verser la mousse au chocolat dans des pots de yaourts comme moi ou dans un compotier et entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.