

MOUSSE AU CHOCOLAT



La mousse au chocolat est le dessert le plus préparé en France. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie. Séparez les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes au chocolat fondu.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 5 mins
 - **Portions:** 6 personnes
-

Ingredients

- 200g de chocolat noir (70%)
 - 6 œufs (blancs et jaunes séparés)
 - 1 pincée de sel
 - 30g de sucre (facultatif)
-

Préparation

Etape 1

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Laissez tiédir. Ajoutez les jaunes d'œufs un par un en mélangeant.

Etape 2

Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et le sucre.

Etape 3

Incorporez délicatement les blancs au mélange chocolaté en trois fois, en soulevant la masse. Répartissez dans des verrines. Réfrigérez au moins 4 heures.