

Envies de Pâtisseries

MOUSSE AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- 125 g de chocolat noir pâtissier
- 50 g de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- 3 blancs d'œufs
- 20 g de sucre



PRÉPARATION

- Coupez préalablement le beurre en morceaux.
- Faites fondre au bain-marie le chocolat. Lorsqu'il est fondu, incorporez le beurre à la maryse tout en remuant bien pour ne pas que le chocolat brûle. Puis retirez du feu.
- Ajoutez les jaunes d'œufs un à un puis laissez tiédir le mélange.
- Montez les blancs en neige en ajoutant au début une pincée de sel. Lorsqu'ils sont montés à moitié, ajoutez le sucre et continuez à battre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.
- Incorporez petit à petit les blancs en neige dans le chocolat. Attention à ne pas casser les blancs en mélangeant !
- Répartissez la mousse dans des petits ramequins et placez-les au frais pendant au moins 4 heures, l'idéal étant de les faire le matin pour le dîner.

Il ne reste plus qu'à les déguster (la partie la plus intéressante haha).