



## Mousses

# Mousse au chocolat et au piment d'espelette



**2h15**

TEMPS TOTAL

**15 min**

PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**2h**

REPOS

**355**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la mousse

125 g **Chocolat noir**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
60 g **Beurre**  
25 g **Sucre semoule**  
1 pincée(s) **Piment  
d'Espelette**

### Étape 1

Préparation de la mousse au chocolat

- 1 Couper le beurre et le chocolat en petits morceaux puis les mettre dans un bol.
- 2 Faire fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes, puissance moyenne.
- 3 Ajouter le piment et mélanger le tout.
- 4 Clarifier les oeufs, mettre les blancs et les jaunes dans deux récipients différents.
- 5 Battre les blancs en neige très ferme.
- 6 Dans un saladier, blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- 7 Ajouter le chocolat à ce mélange et bien remuer le tout.
- 8 Mélanger un tiers des blancs au chocolat en mélangeant vigoureusement.
- 9 Incorporer délicatement le reste des blancs à l'aide d'une maryse.
- 10 Placer la mousse au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de déguster.