



Mousses

Mousse au chocolat



6h15

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

0

CUISON

6h

REPOS

263

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la mousse

200 g **Chocolat noir**

6 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

2 c. à soupe **Crème
liquide (fleurette)**

Étape 1

Préparation de la mousse au chocolat

- 1 Casser le chocolat en petits morceaux et les mettre dans un cul de poule.
- 2 Préparer le bain-marie en mettant de l'eau dans une petite casserole et en la faisant chauffer sur feu moyen.
- 3 Mettre le cul de poule sur la casserole. Laisser fondre les morceaux de chocolat au bain-marie en remuant.
- 4 Une fois le chocolat fondu, le sortir du feu et le laisser tiédir.
- 5 Clarifier les oeufs.
- 6 Petit à petit, incorporer les jaunes d'oeufs au chocolat en remuant énergiquement.
- 7 Attendre que le chocolat ait refroidi pour incorporer les jaunes d'oeufs.
- 8 Ajouter la crème, continuer à mélanger.
- 9 Battre les blancs en neige ferme.
- 10 Incorporer la moitié des blancs au chocolat, pour détendre la préparation.
- 11 Remuer du haut vers le bas en soulevant la préparation pour incorporer les blancs au chocolat sans les casser.
- 12 Incorporer le reste des blancs en neige en remuant

délicatement.

13 Verser la mousse dans un plat de service.

14 Couvrir d'un film plastique et réserver 6 heures au réfrigérateur.

Étape 2

Dressage

1 Sortir le plat du réfrigérateur et répartir la mousse au chocolat dans des ramequins. Déguster bien frais.