

Mousse légère au chocolat

CUISIMAGES

Réf :
5701

Type :
Crème

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
sans

Coût :
 

Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 8 personnes

- 125g de chocolat noir
- 5 œufs
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe d'eau



Cassez le chocolat dans une petite casserole à fond épais.

Faites fondre à feu doux avec 2 cuillères à soupe d'eau et mélangez à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à ce que le chocolat forme une pâte lisse.



Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Incorporez les jaunes un à un au chocolat tiède, en remuant sans cesse.



Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.



Incorporez délicatement et progressivement les blancs au chocolat, pour obtenir une mousse homogène.



Répartissez le mélange dans des ramequins.

Mettez au réfrigérateur 2 heures minimum.



Conseils Variante

Pour obtenir une mousse au chocolat parfumé, remplacez l'eau par du Grand Marnier ou du café fort.

Vins