

LA RECETTE DE LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Temps de préparation : 20 minutes | Prévoir un temps de repos d'au moins 2 heures



Ingrédients pour 6 personnes :

- 150 g de chocolat noir
- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 1 dl de crème

- > **Etape 1** : Faire fondre au bain-marie le chocolat avec 3 cuillères à soupe d'eau.
- > **Etape 2** : Dans un autre récipient, fouetter 4 jaunes d'œufs avec le sucre. Laisser les blancs de côté. Y ajouter la crème et le chocolat fondue. Remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- > **Etape 3** : Fouetter les blancs d'œufs en neige très ferme.
- > **Etape 4** : Verser les œufs en neige dans le mélange précédent et mélanger délicatement (de manière à ne pas casser la neige). Laisser reposer la mousse dans le réfrigérateur plusieurs heures avant de servir.
- > **Etape 5** : Un fois que la mousse à un peu durci dans le réfrigérateur, vous pouvez la décorer avec des bonbons, des pépites de chocolat blanc, des fruits rouges ou tout ce qui vous fera envie.

Astuce : la mousse peut reposer dans un grand plat convivial dans lequel chacun se sert. Vous pouvez aussi, avant de la laisser poser au réfrigérateur, répartir la mousse dans des verrines individuelles à servir telles quelles à vos invités. Les pots individuels peuvent aussi vous faire gagner du temps, car la mousse prendra plus vite.