

MOUSSE AU CHOCOLAT

RECETTE DE FLORE



RÉALISATION : PLUS DE DEUX HEURES

Compter 20 minutes de préparation puis 2 heures au frigo.

Parfait en dessert avec des biscuits maison et une salade de fruits de saison par exemple !
Pour une version plus légère et plus forte en chocolat, on peut très bien diminuer à volonté la quantité de crème.

INGRÉDIENTS

POUR 8 À 10 PORTIONS

- 250 g de chocolat noir
- 6 oeufs
- 4 dl de crème entière
- 2 CS de sucre

PRÉPARATION

1. Séparer les jaunes et les blancs d'oeuf
2. Battre les jaunes avec le sucre quelques minutes pour les faire blanchir et mousser
3. Faire fondre le chocolat et l'ajouter aux jaunes
4. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange
5. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle se tienne et que le fouet laisse des traces bien nettes et incorporer délicatement
6. Laisser dans un grand récipient ou mettre en petits pots pour des portions individuelles
7. Laisser au frigo minimum 2 heures

OÙ TROUVER...

... DU CHOCOLAT EN VRAC ?

Au *Bocal Local*, au *NID*

... DE LA CRÈME ?

Au *Bocal Local*, à la *Laiterie de Carouge*