



Difficulté ★★☆☆

Mousse au chocolat



4



20 min



2h

INGREDIENTS

150 g de chocolat noir
70 g de crème liquide entière
4 œufs



INSTRUCTIONS

- Commence par faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain marie.
- Dans une casserole, verse la crème liquide entière et porte-la à ébullition .
- Incorpore en 2 fois la crème encore chaude sur ton chocolat fondu en émulsionnant entre chaque ajout à l'aide d'une maryse.
- Clarifie les œufs : sépare les blancs des jaunes d'œufs.
- Ajoute les jaunes dans le mélange chocolat/crème et mélange le tout avec la maryse.
- Avec ton robot ou ton batteur électrique, monte les blancs en neige et incorpore-les délicatement, en deux fois, au mélange précédent.
- Remplis tes ramequins avec ta préparation.
- Réserve-les au frais pendant 2 heures pour obtenir ce nuage chocolaté !

CONSERVATION

Les mousses au chocolat se conservent au frais jusqu'à 24 heures.