

Mousse au chocolat (maison Chapon)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 185g de chocolat noir
- 100g de lait demi-écrémé
- 1 jaune d'œuf
- 6 blancs d'œufs
- 37g de sucre de canne

Préparation

1. : de chocolat noir de lait demi-écrémé 1 jaune d'œuf 6 blancs d'œufs de sucre de canne Optionnel : perles croustillantes en chocolat et/ou gruë et/ou fleur de sel pour la déco Recette : Portez le lait à ébullition.
2. Versez-le sur le chocolat partiellement fondu ou finement haché, mélangez bien puis ajoutez le jaune d'œuf et mélangez à nouveau, de façon à obtenir une ganache bien brillante.
3. Montez les blancs avec le sucre pas trop fermes, incorporez-les délicatement au chocolat puis versez la mousse dans les verrines (ou dans un saladier pour une version à partager).
4. Mettez au réfrigérateur quelques heures (ou une nuit), puis décorez selon vos envies et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com