

Mousse au chocolat

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 65g de chocolat au lait (Jivara de Valrhona, 40% de cacao)
- 4 jaunes d'œufs extra frais
- 6 blancs d'œufs extra frais

Préparation

1. les pourcentages de cacao si vous voulez les remplacer par d'autres chocolats.
2. Ensuite, retirez le chocolat fondu du feu et laissez-le refroidir quelques minutes.
3. Ajoutez un à un les jaunes d'œufs en remuant bien, comme pour une ganache, jusqu'à avoir un mélange lisse et brillant.
4. Montez les blancs en neige (attention à ce qu'ils ne soient pas super fermes, sinon ils seront plus difficile à incorporer au chocolat).
5. Ajoutez un quart des blancs d'œufs au mélange chocolat-jaunes d'œufs en remuant bien pour avoir un mélange homogène.
6. Ajoutez ensuite le reste des blancs en deux fois en mélangeant délicatement à la maryse pour ne pas casser les blancs.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com