

Mousse au chocolat

Les ingrédients :

- 200 g de chocolat noir amer
- 30 g de beurre
- 4 oeufs
- 40g de sucre
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- sel

Le matériel :

- Micro-onde
- Une cuillère
- Un batteur
- bol
- Un fouet

Préparation :

Casse le chocolat en morceaux et fais le fondre au bain-marie (ou au micro-onde) avec 2 cuillères à soupe d' eau.

Hors du feu ajoute le beurre en noisette et remue pour obtenir une pâte lisse.

Dans le bol muni du batteur, verse les jaunes d' oeufs et 20 g de sucre.

Sélectionne la vitesse à 7 et mélange 30 secondes.

Ajoute la crème et mélange 15 secondes puis baisse la vitesse à 4 et verse le chocolat fondu par la cheminée.

Mélange 20 secondes et réserve.

Nettoie le bol et sélectionne la vitesse 12. Monte les blancs d' oeufs en neige très ferme (avec une pincée de sel). Après 50 secondes verse le reste du sucre par la cheminée.

Fouette encore 10 secondes en appuyant sur la touche Turbo.

Incorpore délicatement les blancs montés au chocolat, en 3 fois et mets au frais.