

Ma Mousse légère au Chocolat



J'adore la mousse au chocolat. La recette que je vous propose aujourd'hui est celle la plus légère que j'ai pu essayer! Au goût, ne vous inquiétez pas, elle est au top du top. Bon, le seul « hic » de la préparation d'une mousse au chocolat est le temps de repos pour que la mousse prenne bien. C'est de la torture mais comme on dit : après l'effort (dans ce cas, l'attente éternelle), le réconfort!

Ingédients

150g de chocolat
20g de beurre
4 œufs

Préparation

Dans un bain-marie (ou au micro-onde), faire fondre le beurre et le chocolat
Mélangez pour obtenir un appareil bien onctueux.

Pendant ce temps, séparez les blancs des jaunes de vos œufs et montez les blancs en neige bien ferme (la petite astuce est de mettre une pincée de sel ou quelques gouttes de jus de citron dans les blancs). Réservez les jaunes dans un autre saladier.

Une fois bien fondu, incorporez votre chocolat aux jaunes d'œufs et prélevez $\frac{1}{4}$ de vos blancs montés puis mélangez vivement la préparation. Cela va faciliter la suite!
Incorporer ensuite **TRÈS DOUCEMENT** le reste de vos blancs (en 3 ou 4 fois) dans le chocolat. Mélangez bien mais faites attention à ce que vos blancs ne soient pas trop manipulés.

Versez ensuite dans de petits ramequins, bols, tasses, verres etc. A vous de vous démarquer :)
Réservez au réfrigérateur pendant au moins 5 heures, bien qu'une nuit entière soit l'idéal.



Karelle Vignon
De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!

www.lesgourmandisesdekarelle.com

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>