

Mousse au chocolat irratable

Temps de préparation 25 minutes

Temps total 25 minutes

Portions 6 personnes

Auteur Lolo

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 6 œufs
- 1 pincée de sel

Instructions

- Faire fondre le chocolat cassé en morceaux sur feu très doux avec 2CàS d'eau.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Une fois le chocolat bien fondu ajouter les jaunes d'œufs et bien mélanger le tout.
- Monter les blancs d'œufs en neige bien fermes avec une pincée de sel.
- Ajouter les blancs d'œufs délicatement à l'aide d'une maryse, au mélange chocolat et jaune d'œufs.
- Bien soulever la préparation en mélangeant afin de bien aérer la préparation et ainsi obtenir une mousse légère.
- Répartir dans des petits ramequins ou coupes, les filmer, puis entreposer au frais pendant au minimum 4 heures (je la prépare toujours la veille).

<https://www.cuisinelolo.fr/2013/09/02/mousse-au-chocolat-irratable/>