

Ma recette de mousse au chocolat

<http://comete59.wifeo.com/>



Ingredients pour environ 5 à 6 coupes:

- 200gr de chocolat noire à pâtisser
- 5 oeufs
- 120 gr de beurre (ou margarine)
- un peu de sel
- 2 cuillerée à soupe de sucre en poudre

1. casser le chocolat et le mettre à fondre dans un bain marie avec le beurre coupé en morceaux
on peut le faire au micro ondes aussi
on doit obtenir un mélange bien lisse et brillant
2. séparer les blancs et les jaunes d'oeuf,
battre les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel
3. ajouter les jaunes au chocolat/beurre fondu,
ainsi qu'un peu de blanc en neige pour alléger le chocolat
bien mélanger
4. verser le chocolat dans les blancs en neige,
mélanger délicatement pour ne pas que les blancs retombent!
5. verser dans des coupes et mettre au frais pendant 3h
3 heures plus tard

dégustez!!

ATTENTION

Cette recette est à consommer dans les 12 heures suivant sa confection à cause des oeufs non cuits